CM1929A (1850 WATT)
CM1529A (1500 WATT)
CM1329A (1300 WATT)

Mikrowellenherd

(FÜR GASTRONOMIE)

Bedienungsanleitung mit Zubereitungshinweisen

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben. Registrieren Sie Ihr Gerät unter

www.samsung.com/register

CE

Planet First **100% Recycled Paper**

Dierses Handbuch wurde zu 100% aus Recyclingpapier hergestellt.

SAMSUNG

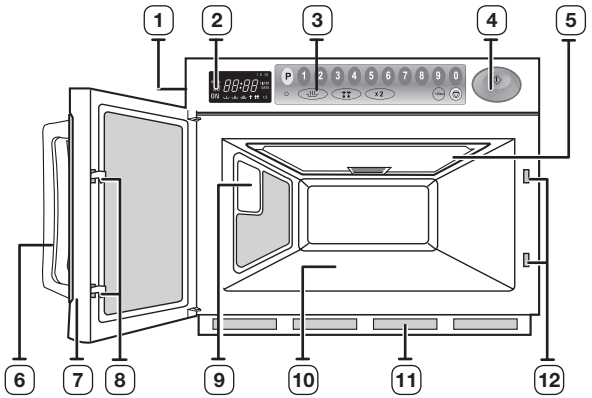
CM1529A_XEU_04030B_DE.indd 1 2011-07-13 9:39:42

DEUTSCH

INHALT

Herd 2
Bedienfeld 3
Anzeige 3
Zu dieser Bedienungsanleitung 3
Wichtige Sicherheitsinformationen 3
Übersicht über die Symbole und Zeichen 4
Sicherheitshinweise zur Vermeidung des Kontakts mit Mikrowellenstrahlung 4
Wichtige Hinweise zur Sicherheit 4
Umweltfreundliche Entsorgung dieses Geräts (Elektro- und Elektronikschrott) 6
Zubereitungshinweise 7
Erhitzen/Aufwärmen 7
Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten 9
Unterbrechen des Garvorgangs 9
Wiederholungsfunktion 9
Verwenden des +20s-Knopfes 10
Verwenden der Auftaufunktion 10
Speichern von Kochprogrammen 11
Garen mit den gespeicherten Programmen 13
Verwenden der Taste für die doppelte Menge 13
Programmieren der Taste für die doppelte Menge 13
Einstellen des Signaltons 14
Programmieren des Reinigungsintervalls für den Luftfilter 14
Fehlercodes 15
Verborgene Tasten 15
Pflege des Mikrowellenherds 16
Reinigen der Deckenverkleidung 16
Reinigen des Luftfilters 16
Installationshinweise bei Stapelung 17
Ersetzen der Lampe 17
Informationen zum Geschirr 18
Reinigen der Mikrowelle 22
Lagerung und Reparatur des Mikrowellenherds 22
Technische Daten 23

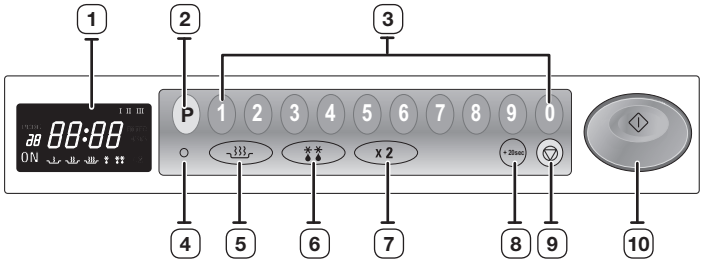
HERD



1. HERDLAMPENABDECKUNG
2. ANZEIGE
3. BEDIENFELD
4. STARTTASTE
5. OBERE ABDECKUNG
6. TÜRGRIFF
7. GERÄTETÜR
8. TÜRRIEGEL
9. HERDLAMPE
10. DREHTELLER
11. LUFTFILTER
12. VERTIEFUNGEN FÜR SICHERHEITSVERRIEGELUNG

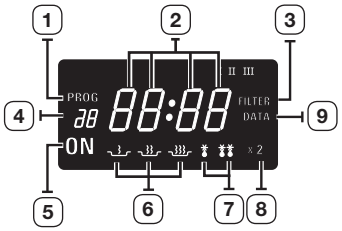
CM1529A_XEU_04030B_DE.indd 2 2011-07-13 9:39:42

BEDIENFELD



1. ANZEIGE
2. PROGRAMMTASTEN
3. ZIFFERNTASTEN (Zeit, Programmspeicherung)
4. PROGRAMMIERTASTE
5. LEISTUNGSSTUFENTASTE
6. AUFTAUTASTE
7. MENGENFAKTORTASTE
8. +20sec-Taste (Kochen auf Knopfdruck)
9. ABBRUCHTASTE
10. STARTTASTE

ANZEIGE



1. PROGRAMMANZEIGE
2. ZEITANZEIGE
3. ZEITANZEIGE FÜR LUFTFILTERAUSTAUSCH
4. ZIFFERNANZEIGE FÜR SPEICHERTASTE
5. NETZKONTROLLANZEIGE (Heizung außer Betrieb, wenn sie leuchtet)
6. LEISTUNGSSTUFENANZEIGEN
7. AUFTAUANZEIGEN
8. ANZEIGE FÜR DOPPELTE MENGE
9. DATENKONTROLLANZEIGE

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Sie haben einen Mikrowellenherd von SAMSUNG erworben. Die Bedienungsanleitung enthält nützliche Informationen zur Verwendung des Mikrowellenherds:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Zubereitungshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT
LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.
Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Mikrowellenherds sicher, dass die folgenden Anweisungen beachtet werden.

- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät installieren, warten und einsetzen.
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften Ihres Mikrowellenherds sich leicht von den in diesem Handbuch beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Besorgnissen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstcenter oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
- Dieser Mikrowellenherd wurde zum Erhitzen von Nahrungsmitteln entwickelt. Es ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
- Wenn der Mikrowellenherd nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Mikrowellenherds aus und verursacht möglicherweise Gefahren.

Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 von Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen absichtlich HF-Energie in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte erzeugt und/oder verwendet wird. Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohngegenden und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

CM1529A_XEU_04030B_DE.indd 3 2011-07-13 9:39:42

ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN

WARNUNG — Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod** führen können.

VORSICHT — Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden** führen können.

- Warnung; Brandgefahr
- Warnung; Strom
- Probieren Sie NICHT.
- Demontieren Sie NICHT.
- Berühren Sie NICHT.
- Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.
- Wichtig
- Warnung; Heiße Oberfläche
- Warnung; explosives Material
- Befolgen Sie die Anweisungen wörtlich.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.
- Hinweis

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

(a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, den Mikrowellenherd bei geöffneter Tür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Vertiefungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

(b) Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Herdtür befinden. Die Dichtungsflächen der Herdtür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Herdtür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Mikrowellenherds zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen.

(c) Bei Beschädigung des Mikrowellenherds darf dieser bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellen nicht in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Herdtür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
(1) Tür (verbogen)
(2) Türscharniere (beschädigt oder locker)
(3) Türverriegelungen und Dichtungsflächen

(d) Die Reparatur des Mikrowellenherds darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellen ausgeführt werden.

WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.

⚠ WARNUNG				
Der Mikrowellenherd darf nur von geschultem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.	✓	✓	✓	✓
Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in luftdicht verschlossenen Behältern.	✓	✓	✓	✓
Installieren Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort, an einem Platz, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.	✓	✓	✓	✓
Dieses Gerät muss gemäß den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.	✓	✓	✓	✓
Entfernen Sie Fremdstoffe wie Staub oder Wasser mit einem trockenen Tuch regelmäßig von den Anschlussstiften des Steckers sowie den Kontaktpunkten.	✓	✓	✓	✓
Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht zu stark und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.	✓	✓	✓	✓
Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren.	✓	✓	✓	✓
Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.	✓	✓	✓	✓
Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.	✓	✓	✓	✓
Führen Sie weder ihre Finger noch irgendwelche Fremdstoffe in das Gerät ein. Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.	✓	✓	✓	✓
Üben Sie keinen übermäßigen Druck oder Gewalt auf das Gerät aus.	✓	✓	✓	✓
Stellen Sie den Herd nicht über ein zerbrechliches Objekt wie z. B. ein Waschbecken oder Glasgegenstände. (nur Modell zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte)	✓	✓		
Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.	✓	✓	✓	✓

CM1529A_XEU_04030B_DE.indd 4 2011-07-13 9:39:45

	Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.	✓	✓		✓
	Verbinden Sie den Netzstecker fest mit der Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungskabel oder Stromtrafos.	✓	✓	✓	
	Haken Sie das Netzkabel nicht über ein Metallobjekt und verlegen Sie das Netzkabel nicht zwischen Objekten oder hinter dem Herd.	✓	✓	✓	
	Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Wandsteckdose. Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.	✓	✓	✓	✓
	Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.	✓	✓		
	Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf den Herd.	✓	✓		
	Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in den Herd, noch auf die Herdtür.	✓	✓	✓	
	Sprühen Sie kein flüchtiges Material wie z. B. Insektizide auf die Oberfläche des Herds.	✓	✓		
	Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.	✓	✓	✓	✓
	Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt.	✓	✓	✓	✓
	Lagern Sie kein entflammbares Material im Mikrowellenherd. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Konktakt mit heißen Teilen des Herds kommen könnte.	✓		✓	✓
	Der Mikrowellenherd ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schranks aufgestellt werden. (nur Modell zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte)	✓	✓	✓	✓
	WARNUNG: Kinder dürfen den Mikrowellenherd nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn Sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie den Mikrowellenherd ohne Gefahr bedienen können.	✓	✓	✓	✓
	WARNUNG: Wenn die Herdtür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf der Mikrowellenherd bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.	✓	✓	✓	✓
	WARNUNG: Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.	✓	✓	✓	✓

	WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.	✓		✓	✓
	WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellenherd kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellenherds IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE HILFE-Anweisungen: • Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser. • Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband. • Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.	✓	✓	✓	✓
	WARNUNG: Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.			✓	
	Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.	✓	✓	✓	✓
	Dieser Mikrowellenherd muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.	✓	✓	✓	✓
	Bevor Sie den Mikrowellenherd zum ersten Mal verwenden, sollten Sie 10 Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.	✓	✓	✓	✓
	Der Mikrowellenherd muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet. Wenn der Mikrowellenherd ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstcenter.	✓	✓	✓	✓
	Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird. (Nur Modell zum Schrankeinbau.)	✓	✓	✓	✓

CM1529A_XEU_04030B_DE.indd 5 2011-07-13 9:39:47

⚠ VORSICHT				
Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellenherden geeignet ist; Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand, Spieße, Gabeln usw. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastiktüten. Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch der Mikrowellenherd unter Umständen beschädigt wird.	✓		✓	✓
Lassen Sie die Mikrowelle nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.	✓		✓	
Verwenden Sie den Mikrowellenherd nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.	✓		✓	✓
Geben Sie bei kleineren Mengen von Nahrungsmitteln geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Nahrungsmittel zu verhindern.	✓		✓	✓
Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Herdtür geschlossen und schalten das Gerät aus bzw. unterbrechen die Stromversorgung.	✓		✓	✓
Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Essensrückstände entfernt werden.	✓	✓		✓
Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.	✓	✓		
Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Wärmen in der Mikrowelle abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser, Behälter sowie keine Nüsse mit Schale, Tomaten usw.			✓	✓
Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Mikrowellenherd entweicht. Zudem kann sich der Mikrowellenherd aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis er ausreichend abgekühlt ist.	✓		✓	
Um versehentliche Verbrennungen zu verweiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Mikrowellenherd nehmen.			✓	
Berühren Sie nicht die Heizelemente oder die Innenwände des Garraums, ehe sich der Ofen nicht abgekühlt hat.			✓	
Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.			✓	
Stehen Sie beim Öffnen des Mikrowellenherds eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.			✓	
Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Der Mikrowellenherd schaltet sich aus Sicherheitsgründen 30 Minuten lang automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in den Mikrowellenherd zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.	✓			✓
Halten Sie beim Aufstellen des Mikrowellenherds die in diesem Handbuch angegebenen Abstände ein. (Siehe „Aufstellen des Mikrowellenherds“)	✓		✓	
Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe des Mikrowellenherds anschließen.	✓	✓	✓	

UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG DIESES GERÄTS (ELEKTRO- UND ELEKTRONIKSCHROTT)

(Anwendbar nur in der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit separaten Sammelsystemen)
Dieses Zeichen auf dem Produkt, dem Zubehör oder der Dokumentation gibt an, dass das Gerät und sein elektronisches Zubehör (Ladegerät, Kopfhörer und USB-Kabel) nach Ablauf ihrer Gebrauchsdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät getrennt von anderen Abfällen, und führen Sie es dem Recycling zu, um mögliche Umwelt- oder Gesundheitsschäden zu vermeiden und die nachhaltige Wiederverwertung von Materialien zu unterstützen.

Private Benutzer erhalten detaillierte Informationen zum ordnungsgemäßen Recycling dieser Gegenstände bei dem Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben oder bei den örtlichen Behörden.

Gewerbliche Benutzer wenden sich an ihren Lieferanten und überprüfen die Bedingungen Ihres Kaufvertrags. Weder dieses Gerät noch sein elektronisches Zubehör dürfen gemeinsam mit dem sonstigen gewerblichen Müll entsorgt werden.

CM1529A_XEU_04030B_DE.indd 6 2011-07-13 9:39:48

ZUBEREITUNGSHINWEISE

Die Nennausgangsleistung gemäß IEC ist eine international genormte Angabe und alle Hersteller von Mikrowellenherden verwenden nun die gleichen Methode zum Messen der Ausgangsleistung.
Wenn die Zubereitungshinweise auf einer Lebensmittelpackung auf der Nennausgangsleistung gemäß IEC basieren, stellen Sie die Zubereitungszeiten entsprechend der IEC-Leistung Ihres Herdes ein.
Zum Beispiel:
Wenn die Zubereitungshinweise für eine Herdleistung von 650 W festgelegt wurden, müssen Sie die Zubereitungszeiten beim MW87L (mit 850 W) verkürzen. Fertiggerichte sind bequem und deswegen heute sehr verbreitet. Hierbei handelt es sich um bereits zubereitete Gerichte, die von Lebensmittelproduzenten gekocht und dann eingefroren, gekühlt und eingeschweißt werden.
In zunehmendem Maße basieren die Aufwärmzeiten für solche Fertiggerichte auf den Aufwärmkategorien A, B, C, D oder E.
Stellen Sie in diesem Fall einfach die auf der Verpackung angegebene Kategorie auf Ihrem Herd ein und verwenden Sie die angegebene Garzeit.
Zum Beispiel: Wenn auf der Verapckung angegeben ist, dass Sie bei einem Herd der Kategorie D eine Garzeit von 3 Minuten bei Leistungsstufe HOCH einstellen sollen, so müssen Sie bei unserem CM1929 (Kategorie E) weniger als 3 Minuten bei HOHER Leistung einstellen.

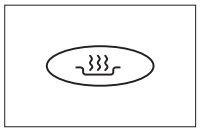
Denken Sie immer daran, dass die Zubereitungshinweise nur als Richtschnur dienen. Wenn Sie die Anweisungen eingehalten haben, aber die Lebensmittel sind immer noch nicht durch und durch heiß, stellen Sie sie einfach zurück in den Herd und erhitzen Sie sie noch einmal.

ERHITZEN/AUFWÄRMEN

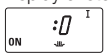
Einfaches Garen

Sorgen Sie dafür, dass der Herd an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen ist, und dass im Display „ON (EIN)“ erscheint. Öffnen Sie die Tür, damit die Herdlampe angeschaltet wird.
Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen in die Mitte des Herds, und schließen Sie die Tür dann fest. Die Herdlampe geht aus.

1. Wählen Sie mit der **Leistungsstufentaste** die gewünschte Leistungsstufe aus.



Ergebnis: Die eingestellte Leistungsstufe wird im Displayfenster angezeigt.

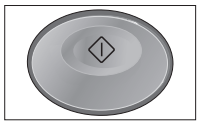


2. Wählen Sie mit den **ZIFFERNTASTEN** die gewünschte Garzeit aus.

Ergebnis: Die ausgewählte Zeit wird im Displayfenster angezeigt.

Die maximalen Zeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind unter der Überschrift „Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten“ auf Seite 7 zusammengefasst. Die **ZIFFERNTASTEN** stehen nicht zur Verfügung, wenn Sie eine Garzeit eingeben, die den maximalen Wert überschreitet. Die eingestellt Garzeit darf die für das ausgewählte Programm maximal zulässige Zeit nicht überschreiten. Drücken Sie in diesem Fall **ABBRECHEN**, und stellen Sie die Leistungsstufe und die Garzeit neu ein.

3. Drücken Sie die Taste ⏀.



Ergebnis: Die Herdlampe und der Lüfter werden angeschaltet. Die Heizung geht an. Die Zeit wird auf dem digitalen Display heruntergezählt.

DEUTSCH

CM1529A_XEU_04030B_DE.indd 7 2011-07-13 9:39:49

Sobald die Zeit vollständig abgelaufen ist, ertönt viermal ein Signalton und der Heizvorgang wird beendet. Die Herdlampe geht aus. Eine Minute lang wird im Display die Zahl „0“ angezeigt, und der Lüfter arbeitet weiter, um die inneren Bauteile abzukühlen. In dieser Zeit wird der Lüfter auch dann nicht ausgeschaltet, wenn Sie die Tür öffnen. 1 Minute später wird der Lüfter ausgeschaltet. Sie können die Lebensmittel aus dem Herd entnehmen, auch wenn der Lüfter noch läuft. In dieser Zeit wird der Lüfter auch dann nicht ausgeschaltet, wenn Sie die Tür öffnen. Eine Minute später hält er an, und im Display erscheint wieder „ON (EIN)“. Sie können die Lebensmittel aus dem Herd entnehmen, auch wenn der Lüfter noch läuft.

4. Öffnen Sie die Herdtür, und nehmen Sie die Lebensmittel heraus. Schließen Sie die Gerätetür. Die Herdlampe geht aus.

Wenn Sie beim Heizen einmal auf (▽) drücken, wird der Herd ausgeschaltet. Die Netzkontrollanzeige „ON (EIN)“ beginnt zu blinken und wird ausgeschaltet, sobald Sie die Taste (▽) oder (◇) erneut drücken.
Sie können den Vorgang erneut starten, indem Sie die Taste (◇) drücken. Durch Drücken der Taste (▽) wird das ausgewählte Programm abgebrochen. Außerhalb des Heizvorgangs wird das ausgewählte Programm durch Drücken der Taste (▽) abgebrochen.
Durch ggf. mehrmaliges Drücken der **+20sec**-Taste können Sie die Garzeit um jeweils weitere 20 Sekunden verlängern. Sie kann aber nicht länger als die maximal zulässige Zeit der eingestellten Leistungsstufe sein.

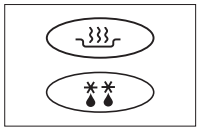
Wenn Sie das Netzkabel erstmals mit der Steckdose verbinden, ertönt der Signalton des Herds einmal und alle Anzeigen werden 5 Sekunden lang im Display angezeigt.

Wenn Sie die Herdtür nach Abschluss des Heizzyklus öffnen, wird die Herdlampe automatisch an- und eine Minute später ausgeschaltet.

Wenn Sie die Herdtür während des Heizzyklus öffnen, stellt der Herd den Betrieb ein, und die Herdlampe wird automatisch an- und eine Minute später ausgeschaltet. Wenn Sie die Herdtür länger als 1 Minute lang offen lassen, ertönt jede Minute ein Tonsignal, und nach 5 Minuten erscheint im Display die Netzkontrollanzeige „ON (EIN)“.

Mehrstufiges Garen

1. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe durch Drücken der **LEISTUNGSSTUFENTASTE** oder der **AUFTAUTASTE**.



Ergebnis: Die eingestellte Leistungsstufe wird im Anzeigefenster angezeigt.

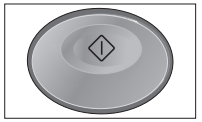
2. Wählen Sie mit den **ZIFFERNTASTEN** die gewünschte Garzeit aus.

Ergebnis: Die ausgewählte Zeit wird im Display angezeigt

Die maximalen Zeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind unter der Überschrift „Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten“ auf Seite 7 zusammengefasst. Die **ZIFFERNTASTEN** stehen nicht zur Verfügung, wenn Sie eine Garzeit eingeben, die den maximalen Wert überschreitet. Die eingestellt Garzeit darf die für das ausgewählte Programm maximal zulässige Zeit nicht überschreiten. Drücken Sie in diesem Fall **ABBRECHEN**, und stellen Sie die Leistungsstufe und die Garzeit neu ein.

3. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 für die zwei- und dreistufige Programmspeicherung.

4. Drücken Sie die Taste ◇.



Ergebnis: Die Herdlampe und der Lüfter werden angeschaltet. Der Mikrowellenherd wird automatisch entsprechend der eingestellten Garzeit und Leistungsstufe aufgeheizt.
(Erste Stufe → Zweite Stufe → Dritte Stufe).
Die Zeit wird auf dem digitalen Display heruntergezählt.

Sie können die Tasten für **LEISTUNGSSTUFE** und **AUFTAUEN** nicht gleichzeitig auswählen.

Die Einstellgen werden stattdessen nacheinander ausgeführt.

CM1529A_XEU_04030B_DE.indd 8 2011-07-13 9:39:49

LEISTUNGSSTUFEN UND UNTERSCHIEDLICHE GARZEITEN

Mit Hilfe der Leistungsstufen können Sie die abgegebene Energiemenge einstellen, anhand derer die benötigten Gar- oder Aufwärmzeiten entsprechend der Art und Menge der Nahrungsmittel berechnet werden. Sie können zwischen den unten aufgeführten Leistungsstufen auswählen.

Leistungsstufe	CM1929A		CM1529A		CM1329A	
	Prozentsatz	Ausgang-sleistung	Prozentsatz	Ausgang-sleistung	Prozentsatz	Ausgang-sleistung
HOCH	100 %	1850 W	100 %	1500 W	100 %	1300 W
MITTEL	70 %	1295 W	70 %	1050 W	70 %	910 W
NIEDRIG	50 %	925 W	50 %	750 W	50 %	650 W
SCHNELL AUFTAUEN	20 %	370 W	25 %	375 W	30 %	390 W
AUFTAUEN	10 %	185 W	13 %	195 W	15 %	195 W

Die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Garzeiten entsprechen den jeweils aufgeführten Leistungsstufen.

Leistungsstufe	Max. Zeit
HOCH	25 Min.
MITTEL	40 Min.
NIEDRIG	40 Min.
SCHNELL AUFTAUEN	50 Min.
AUFTAUEN	50 Min.

UNTERBRECHEN DES GARVORGANGS

Sie können die Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

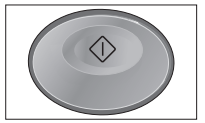
- den Garzustand der Nahrungsmittel zu überprüfen
- die Nahrungsmittel zu wenden oder umzurühren
- die Nahrungsmittel ruhen zu lassen.

Unterbrechen des Garvorgangs:	Dann...
Vorübergehend	Öffnen Sie die Tür, oder drücken Sie einmal auf (▽). **Ergebnis:** Der Garvorgang wird unterbrochen. Schließen Sie die Gerätetür, und drücken Sie erneut auf (◇), um den Garvorgang fortzusetzen.
Vollständig	Drücken Sie zweimal auf (▽). **Ergebnis:** Die Kocheinstellungen werden aufgehoben.

Wenn die Kocheinstellungen vor dem Kochen gelöscht werden sollen, drücken Sie einfach einmal die Taste **ABBRECHEN** (▽).

WIEDERHOLUNGSFUNKTION

1. Sie können die zuvor verwendete Kocheinstellung (manuelles oder automatisches Erhitzen) erneut ausführen, indem Sie die **START**-Taste (◇) drücken. Der Herd beginnt den Betrieb mit exakt der gleichen Heizzeit und Leistungsstufe wie beim letzten Vorgang.



2. Die Wiederholfunktion endet, wenn die Stromversorgung unterbrochen wird.

DEUTSCH

CM1529A_XEU_04030B_DE.indd 9 2011-07-13 9:39:49

VERWENDEN DES +20S-KNOPFES

Dies ist eine Taste zum **KOCHEN AUF KNOPFDRUCK**.
Wenn Sie den Knopf einmal berühren, können Sie sofort aufheizen.
Sie können die Garzeit erhöhen, indem Sie beim Erhitzen auf die +20sec-Taste drücken.
Die Kochzeit wird mit jedem Drücken der **+20s**-Taste um 20 Sekunden verlängert.
Die maximal zulässige Garzeit kann jedoch nicht überschritten werden.
Wie bei der herkömmlichen Lebensmittelzubereitung muss die Garzeit an die Eigenschaften der Nahrungsmittel und en persönlichem Geschmack angepasst werden. Sie können:

- den Garzustand der Nahrungsmittel jederzeit überprüfen, indem Sie
- einfach die Gerätetür öffnen.
- die Herdtür schließen.
- die verbleibende Garzeit verlängern.

Bevor Sie den Garvorgang starten, können Sie die Garzeit mit den Zifferntasten oder der **+20sec**-Taste verlängern/verkürzen. Während des Garvorgangs können Sie die Zeit lediglich mit der **+20sec**-Taste verlängern.

VERWENDEN DER AUFTAUFUNKTION

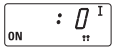
Mit der Auftaufunktion können Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auftauen.

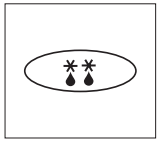
Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die gefrorenen Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers.
Schließen Sie die Gerätetür.

1. Stellen Sie den Auftauleistungswahlschalter je nach Wunsch auf **SCHNELL AUFTAUEN** (⁑) oder **AUFTAUEN** (⁂).

Ergebnis: Im Display wird **AUFTAUEN** angezeigt.

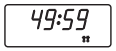


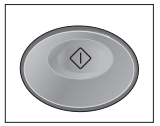


2. Stellen Sie mit Hilfe der **ZIFFERNTASTEN** die gewünschte Auftauzeit ein. (Max. 50 Min.)

3. Drücken Sie die Taste ⏀.

Ergebnis: Der Auftauvorgang wird gestartet.





Es ist nicht möglich, eine Auftauzeit von mehr als 50 Minuten einzustellen. Die Auftauanzeige beginnt zu blinken, und es ist ratsam, in diesem Fall auf **ABBRECHEN** (⊘) zu drücken, und eine neue Auftauleistung und -dauer einzugeben.

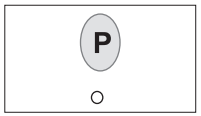
Wenn Sie den Mikrowellenherd länger als 25 Min. im Auftaumodus verwenden, können Sie NICHT mehr in den Heizmodus (Erhitzen/Aufwärmen) wechseln.

CM1529A_XEU_04030B_DE.indd 10 2011-07-13 9:39:50

SPEICHERN VON KOCHPROGRAMMEN

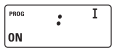
Einfach

1. Halten Sie die **PROGRAMMIERTASTE** (○) gedrückt, und drücken Sie anschließend auf **PROGRAM** (**P**). Halten Sie beide Tasten 2 Sekunden lang gedrückt.



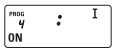
Achten Sie darauf, die Tasten fest herunterzudrücken.

Ergebnis: Im Displayfenster wird **PROGRAMM** angezeigt.

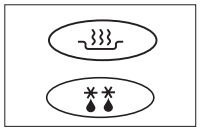


2. Geben Sie mit den **ZIFFERNTASTEN** die gewünschte Speichernummer ein.

Ergebnis: Die ausgewählte Speichernummer wird unter der **PROGRAMMANZEIGE** angezeigt.



3. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe durch Drücken der **LEISTUNGSSTUFENTASTE** oder der **AUFTAUTASTE**.



Ergebnis: Beim ersten Drücken der **LEISTUNGSSTUFENTASTE** wird als Standard die Leistungsstufe HOCH angezeigt.

Drücken Sie die **LEISTUNGSSTUFENTASTE** oder die **AUFTAUTASTE** so oft, bis die gewünschte Leistungsstufe eingestellt ist.

4. Geben Sie mit den **ZIFFERNTASTEN** die gewünschte Kochzeit ein.

Die maximalen Zeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind unter der Überschrift „Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten“ auf Seite 7 zusammengefasst. Die **ZIFFERNTASTEN** stehen nicht zur Verfügung, wenn Sie eine Garzeit eingeben, die den maximalen Wert überschreitet. Die eingestellt Garzeit darf die für das ausgewählte Programm maximal zulässige Zeit nicht überschreiten. Drücken Sie in diesem Fall **ABBRECHEN**, und stellen Sie die Leistungsstufe und die Garzeit neu ein.

5. Halten Sie die **PROGRAMMIERTASTE** (○) gedrückt, und drücken Sie anschließend auf **PROGRAM** (**P**). Beide Tasten nochmals 2 Sekunden lang gedrückt halten.

Ergebnis: Die PROG-Anzeige und Speichernummer im Digitaldisplay blinken dreimal, und Sie hören ein akustisches Signal (Piepton). Anschließend erlischt die Anzeige.

Vorsicht: Achten Sie darauf, die Tasten stets fest herunterzudrücken.

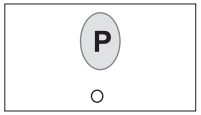
6. Wenn Sie ein weiteres Programm speichern möchten, wiederholen Sie die oben genannten Schritte.

Sie können bis zu 30 Programme speichern.
Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig programmiert wurde.
Nach der Programmspeicherung müssen Sie lediglich die entsprechende **ZIFFERNTASTE** drücken. Anschließend wird das ausgewählte Programm automatisch gestartet.

CM1529A_XEU_04030B_DE.indd 11 2011-07-13 9:39:50

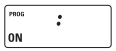
Mehrstufig

1. Halten Sie die **PROGRAMMIERTASTE** (○) gedrückt, und drücken Sie anschließend auf **PROGRAMM** (**P**). Halten Sie beide Tasten 2 Sekunden lang gedrückt.



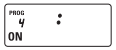
Achten Sie darauf, die Tasten fest herunterzudrücken.

Ergebnis: Im Displayfenster wird **PROGRAMM** angezeigt.

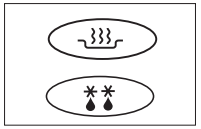


2. Geben Sie mit den **ZIFFERNTASTEN** die gewünschte Speichernummer ein.

Ergebnis: Die ausgewählte Speichernummer wird unter der **PROGRAMMANZEIGE** angezeigt.



3. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe durch Drücken der **LEISTUNGSSTUFENTASTE** oder der **AUFTAUTASTE**.



Ergebnis: Beim ersten Drücken der **LEISTUNGSSTUFENTASTE** wird als Standard die Leistungsstufe HOCH angezeigt.

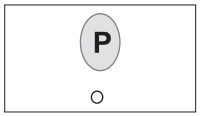
Drücken Sie die **LEISTUNGSSTUFENTASTE** oder die **AUFTAUTASTE** so oft, bis die gewünschte Leistungsstufe eingestellt ist.

4. Geben Sie mit den **ZIFFERNTASTEN** die gewünschte Kochzeit ein.

Die maximalen Zeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind unter der Überschrift „Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten“ auf Seite 7 zusammengefasst. Die **ZIFFERNTASTEN** stehen nicht zur Verfügung, wenn Sie eine Garzeit eingeben, die den maximalen Wert überschreitet. Die eingestellt Garzeit darf die für das ausgewählte Programm maximal zulässige Zeit nicht überschreiten. Drücken Sie in diesem Fall **ABBRECHEN**, und stellen Sie die Leistungsstufe und die Garzeit neu ein.

5. Wiederholen Sie die Schritte 3 und 4 für die zwei- und dreistufige Programmspeicherung.

6. Halten Sie die **PROGRAMMIERTASTE** (○) gedrückt, und drücken Sie anschließend auf **PROGRAM** (**P**). Beide Tasten nochmals 2 Sekunden lang gedrückt halten.



Ergebnis: Die PROG-Anzeige und Speichernummer im Digitaldisplay blinken dreimal, und Sie hören ein akustisches Signal (Piepton). Anschließend erlischt die Anzeige.

Vorsicht: Achten Sie darauf, die Tasten stets fest herunterzudrücken.

7. Wenn Sie ein weiteres Programm speichern möchten, wiederholen Sie die oben genannten Schritte.

Sie können bis zu 30 Programme speichern.
Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig programmiert wurde.
Nach der Programmspeicherung müssen Sie lediglich die entsprechende **ZIFFERNTASTE** drücken. Anschließend wird das ausgewählte Programm automatisch gestartet.

Sie können die Tasten für **LEISTUNGSSTUFE** und **AUFTAUEN** nicht gleichzeitig auswählen.

Die Einstellgen werden stattdessen nacheinander ausgeführt.

CM1529A_XEU_04030B_DE.indd 12 2011-07-13 9:39:50

GAREN MIT DEN GESPEICHERTEN PROGRAMMEN

Nach der Programmspeicherung geben Sie mit den Zifferntasten einfach die Speichernummer des gewünschten Programms ein. Der Mikrowellenherd wird automatisch entsprechend der eingestellten Garzeit und Leistungsstufe aufgeheizt.

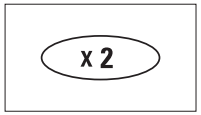
1. Sorgen Sie dafür, dass der Herd an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen ist, und dass im Display „ON (EIN)“ erscheint.
2. Öffnen Sie die Tür, damit die Herdlampe angeschaltet wird.
3. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen in die Mitte des Herds, und schließen Sie die Tür dann fest.

   Ergebnis: Die Herdlampe geht aus.
4. Drücken Sie die entsprechende **ZIFFERNTASTE**.

   Ergebnis: Das ausgewählte Programm wird automatisch gestartet. Nach 2 Sekunden stehen die **ZIFFERNTASTEN** 1, 2 und 3 jedoch wieder zur Verfügung.

VERWENDEN DER TASTE FÜR DIE DOPPELTE MENGE

1. Drücken Sie die Taste **Doppelte Menge**.

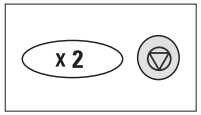
2. Geben Sie mit den **ZIFFERNTASTEN** die Speichernummer des gewünschten Programms ein.

   Ergebnis: Im Displayfenster erscheint die mit dem eingestellten Verdoppelungsfaktor multiplizierte Garzeit, der Garvorgang beginnt und die Zeit wird heruntergezählt.

Sie müssen nicht die Taste (◊) drücken, um den Vorgang zu starten.

PROGRAMMIEREN DER TASTE FÜR DIE DOPPELTE MENGE

1. Halten Sie (▽) gedrückt, und drücken Sie dann (⏲). Halten Sie beide Tasten 2 Sekunden lang gedrückt.

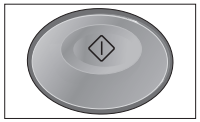
   

2. Geben Sie mit den **ZIFFERNTASTEN** die Speichernummer des gewünschten Programms ein.

3. Stellen Sie mit den **ZIFFERNTASTEN** den Verdoppelungsfaktor auf einen Wert zwischen 1.00 und 9.99 ein.

Als Standardwert wurde vom Hersteller der Faktor 1.65 zur Verlängerung der Garzeit eingestellt.
Stellen Sie sicher, dass für jedes gespeicherte Programm ein korrekter Faktor zwischen 1.00 und 9.99 eingestellt ist.

4. Drücken Sie die Taste (◊).

Hiermit verlassen Sie den Programmiermodus.
Obwohl Sie einen Verdoppelungsfaktor einstellen können, mit dem die Garzeit die zulässige Zeit für die ausgewählte Leistungsstufe überschreitet, wird der Garvorgang nach Ablauf der maximal möglichen Zeit abgebrochen.

CM1529A_XEU_04030B_DE.indd 13 2011-07-13 9:39:51

Bearbeiten des Faktors für die doppelte Menge

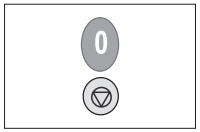
Funktion	Tasteneingabe	Anzeige	Hinweis
Bearbeiten des Faktors für die doppelte Menge	Halten Sie ABBRECHEN (▽) gedrückt, und drücken Sie dann (⏱).	F ·	Halten Sie beide Tasten 2 Sekunden lang gedrückt.
	Code-Nr.:	F 1.65	Nach 1 Sekunde wird der Standardwert im Displayfenster angezeigt.
	(Geben Sie den gewünschten Verdoppelungsfaktor ein.)	F2.00	Sie können einen Faktor zwischen 1.00 und 9.99 wählen.
	START (◇)	F2.00	Wenn die Einstellungen abgeschlossen sind, drücken Sie ABBRECHEN, um den Bearbeitungsmodus zu verlassen.
	Neue Code-Nr.:	F 1.65	Überspringen Sie ggf. diesen Schritt.
	(Geben Sie den gewünschten Verdoppelungsfaktor ein.)	F2.30	Überspringen Sie ggf. diesen Schritt.
	START (◇)	F2.30	Überspringen Sie ggf. diesen Schritt.
	ABBRECHEN (▽)	(Modus abbrechen)	Hiermit beenden Sie den Bearbeitungsmodus.

EINSTELLEN DES SIGNALTONS

Sie können die Lautstärke des Signaltons ändern. Ihnen stehen 4 verschiedene Lautstärkestufen zur Verfügung.

Halten Sie **ABBRECHEN** (▽) gedrückt, und drücken Sie dann die **ZIFFERNTASTE** 0. Halten Sie beide Tasten 2 Sekunden lang gedrückt.

Ergebnis: Die Lautstärke des Signaltons wird auf die nächst höhere Stufe eingestellt.



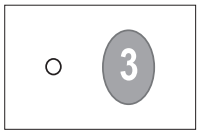
Durch Auswahl der Lautstärkestufe 0 wird der Signalton ausgeschaltet. Die Einstellungen wechseln durch Drücken der Tasten in der folgenden Reihenfolge: Snd 0 → Snd 1 → Snd 2 → Snd 3 → Snd 0 (Kein Ton)

Als Standardwert ist Snd 2 eingestellt.

PROGRAMMIEREN DES REINIGUNGSINTERVALLS FÜR DEN LUFTFILTER

Wenn nach einer gewissen Nutzungsdauer im Displayfenster die Luftfilteranzeige **(FILTER)** erscheint, müssen Sie den Luftfilter entsprechend den Anweisungen unter „Reinigen des Luftfilters“ auf Seite 16 dieser Bedienungsanleitung reinigen. Wenn Sie das Reinigungsintervall für den Luftfilter ändern möchten, befolgen Sie die unten aufgeführten Schritte:

1. Halten Sie die **PROGRAMMIERTASTE** (○) gedrückt, und drücken Sie dann die **ZIFFERNTASTE 3**. Halten Sie beide Tasten 2 Sekunden lang gedrückt.



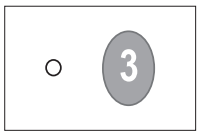
Ergebnis: Im Displayfenster wird die Zeitdauer in Stunden angezeigt, die zwischen dem von Ihnen programmierten Reinigungsintervalls für den Luftfilter und der vom Hersteller eingestellten Zeit liegt.

Als Standardwert sind 500 Stunden eingestellt (kein Dauerbetrieb).

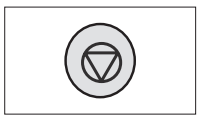
2. Geben Sie mit den **ZIFFERNTASTEN** das gewünschte Reinigungsintervall ein.

Sie können einen Wert bis zu 999 Stunden auswählen.

3. Halten Sie die **PROGRAMMIERTASTE** (○) gedrückt, und drücken Sie dann die **ZIFFERNTASTE 3**. Halten Sie beide zusammen 2 Sekunden lang gedrückt, um den neuen Wert zu speichern. Hiermit ist die Programmierung des Reinigungsintervalls abgeschlossen.



4. Drücken Sie **ABBRECHEN** (▽), um zum Kochmodus zurückzukehren.



Nach Ablauf des Reinigungsintervalls müssen Sie den Luftfilter reinigen. Siehe Seite 17.

CM1529A_XEU_04030B_DE.indd 14 2011-07-13 9:39:51

FEHLERCODES

Fehler-codes	Nummer	Signalton	Ursache	Behebung
Falsche Netz-frequenz (50/60 Hz)	E1	-	Die Netzfrequenz beträgt nicht 50 Hz.	Ziehen Sie den Netzstecker, und kontrollieren Sie, ob die Netzfrequenz 50 Hz beträgt. Stecken Sie das Netzkabel in eine Stromquelle mit 50 Hz, und sehen Sie, ob „E1“ erscheint. Wenn der Fehlercode angezeigt wird, selbst nachdem Sie für die richtige Stromversorgung gesorgt haben, wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.
HVT-I-Leistung	E41	2 Sekunden langer durchgehender Signalton	Die Schaltungen im Innern des Herdes funktionieren nicht korrekt.	Ziehen Sie den Netzstecker, und warten Sie 10 Sekunden lang. Stecken Sie das Netzkabel wieder ein, und sehen Sie, ob wieder der Fehlercode „E41“ erscheint. Wenn das Symptom fortbesteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.
HVT-II-Leistung	E42	2 Sekunden langer durchgehender Signalton	Die Schaltungen im Innern des Herdes funktionieren nicht korrekt.	Ziehen Sie den Netzstecker, und warten Sie 10 Sekunden lang. Stecken Sie das Netzkabel wieder ein, und sehen Sie, ob wieder der Fehlercode „E42“ erscheint. Wenn das Symptom fortbesteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.
EEPROM-Fehler	E5	2 Sekunden langer durchgehender Signalton	Der Speicher (EEPROM IC) funktioniert nicht korrekt. In diesem Fall arbeiten außer der Speicherfunktion alle Funktionen ordnungsgemäß. (Sie können den Herd manuell verwenden.)	Drücken Sie ggf. mehrmal auf ABBRECHEN, und versuchen Sie, einen Garvorgang mit der Speicherfunktion zu starten. Wenn der Fehlercode „E5“ weiter angezeigt wird, wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.

VERBORGENE TASTEN

Hinweis: Drücken Sie die Taste 1 und anschließend die nächste. Halten Sie beide Tasten 2 Sekunden lang gedrückt.

Funktion	Tasteneingabe		Anzeige	Hinweis
	Taste 1	Nächste Taste		
Dauerbetrieb insgesamt	ABBRECHEN (⏚)	1	ON 99 99	Halten Sie beide Tasten 2 Sekunden lang gedrückt. Gerät: 10 Stunden.
Gesamtbetriebszeit der Mikrowellenröhre.	ABBRECHEN (⏚)	2	ON 99 99	Halten Sie beide Tasten 2 Sekunden lang gedrückt. Gerät: 1 Stunde.
Anzahl der Verwendungen jedes gespeicherten Programms	ABBRECHEN (⏚)	START	PROG ON :	Halten Sie beide Tasten 2 Sekunden lang gedrückt.
	Code-Nr.:		PROG ON : I	
	(Datenanzeige nach 2 Sekunden)		PROG 1 ON 7 39 DATA	739 Mal
	(Nach der Datenanzeige kann ein neuer Code eingegeben werden.)		PROG 2 ON DATA	
	ABBRECHEN (⏚)		(Modus abbrechen)	
Heizzeit bestimmter gespeicherter Programme (Anzeige der Reihe nach)	ABBRECHEN (⏚)	(P)	PROG 1 ON 1:10	Halten Sie beide Tasten 2 Sekunden lang gedrückt.
			(Zeigt von 1 bis 30 nacheinander jeweils 3 Sekunden lang an)	
	ABBRECHEN (⏚)		(Modus beenden)	

DEUTSCH

CM1529A_XEU_04030B_DE.indd 15 2011-07-13 9:39:52

PFLEGE DES MIKROWELLENHERDS

Reinigen des Mikrowellenherds

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Dose, ehe Sie das Gerät reinigen.
2. Reinigen Sie den Innenraum des Herdes. Wischen Sie Spritzer mit einem feuchten Tuch auf. Sie können Küchenreiniger verwenden, wenn der Herd zu schmutzig wird. Verwenden Sie keine scharfen oder schleifenden Reinigungsmittel.

Wenn Lebensmittelrückstände oder Flüssigkeitsspritzer an den Herdwänden oder zwischen der Türdichtung und der Türfläche kleben, können sie Mikrowellen absorbieren, sodass Lichtbögen oder Funken entstehen.

3. Reinigen Sie die Außenseite des Herdes mit Seife und Wasser und trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch.

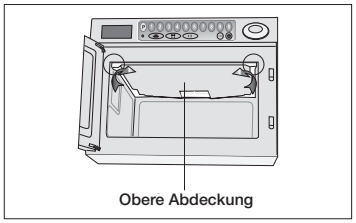
   Vorsicht: Achten sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen auf der Rückseite und in die Öffnungen der Bedientafel eindringt.

4. Reinigen Sie das Glas in der Tür nur mit eiem sehr milden Reinigungsmittel und Wasser. Trocknen Sie es mit mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine Fenstereinigungsmittel, da das Glas in der Herdtür durch scharfe Seife oder Reinigungsmittel zerkratzt werden könnte.

REINIGEN DER DECKENVERKLEIDUNG

1. Halten Sie die seitliche Halterung der Deckenverkleidung mit beiden Händern, und ziehen Sie sie nach innen und gleichzeitig nach unten. Nehmen Sie die Deckenverkleidung dann aus dem Garraum des Herdes.
2. Spülen Sie die Deckenverkleidung mit seifigem Wasser oder einer lebensmitteltauglichen Reinigungslösung.
3. Vergessen Sie nicht, die Deckenverkleidung wieder einzusetzen, ehe Sie den Herd verwenden.

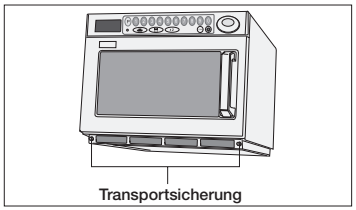
VORSICHT: Die Deckenverkleidung muss sicher eingebaut worden sein, ehe Sie den Herd verwenden. Wenn Sie die Deckenverkleidung zum Reinigen entfernt haben, sein Sie besonders vorsichtig mit den innen liegenden Bauteilen oberhalb des Garraums. Wenn eines dieser Bauteile verformt wird, kann es im Betrieb zu unerwünschtem Verhalten mit Lichtbögen oder Funkenbildung kommen. Wenden Sie sich in solchen Fällen an das nächste Kundendienstzentrum.



REINIGEN DES LUFTFILTERS

Reinigen Sie den Luftfilter in regelmäßigen Abständen, und beachten Sie dabei die folgenden Hinweise.
Der Herd kann Probleme bekommen, wenn der Luftfilter mit Staub verstopft wird.

1. Entfernen Sie die Bolzen an den beiden Enden des Luftfilters.
2. Heben Sie den Luftfilter vorsichtig von seinem Sockel ab.
3. Waschen Sie den Filter mit warmem Seifenwasser.
4. Vergessen Sie nicht, den Luftfilter wieder einzusetzen, ehe Sie den Herd verwenden.



Wenn der Luftfilter von Schmutz verstopft wird, kann es zu einem Überhitzungsproblem mit dem Herd kommen.

Wenn Sie das Reinigungsintervall für den Luftfilter ändern möchten, schlagen Sie unter „Programmieren des Reinigungsintervalls für den Luftfilter“ auf Seite 15 nach.

CM1529A_XEU_04030B_DE.indd 16 2011-07-13 9:39:52

INSTALLATIONSHINWEISE BEI STAPELUNG

Wichtig

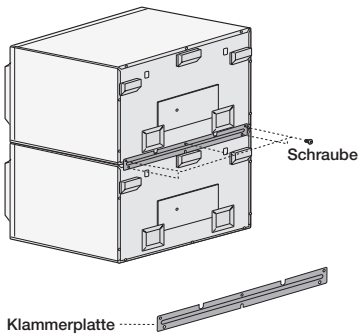
1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose, ehe Sie die Installation beginnen.
2. Bei Stapelung müssen Sie die mit dem Gerät mitgelieferte „Klammerplatte“ verwenden.
3. Sie können maximal zwei Geräte übereinander stapeln.

Das Stapeln von zwei Geräten ist nur bei den folgenden Modellen möglich.

VORSICHT: Sorgen Sie dafür, dass der Garraum des Herdes leer ist.

Installation

1. Stellen Sie zwei Geräte aufeinander.
2. Entfernen Sie die sechs in der Abbildung gezeigten Schrauben.
3. Platzieren Sie die Klammerplatte so, dass die beiden Geräte miteinander verbunden sind.
4. Ziehen Sie die sechs Schrauben so an, wie in dieser Abbildung dargestellt.
5. Achten Sie darauf, dass sich auch der obere Herd in einer sicheren und für die Arbeit geeigneten Höhe befindet.



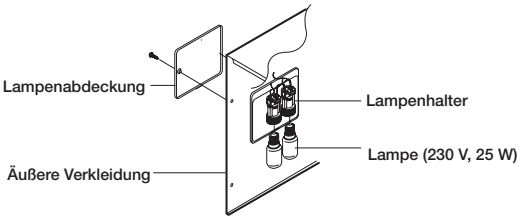
ERSETZEN DER LAMPE

Wichtig

1. Entfernen Sie die Befestigungsschraube der Lampenabdeckung.

Sie müssen die äußere Verkleidung nicht entfernen, um die Lampe auszuwechseln.

2. Zum Entfernen drehen Sie die Lampe im Uhrzeigersinn.
3. Drehen Sie die neue Lampe gegen den Uhrzeigersinn ein.



CM1529A_XEU_04030B_DE.indd 17 2011-07-13 9:39:52

INFORMATIONEN ZUM GESCHIRR

Um Nahrungsmittel im Mikrowellenherd zubereiten zu können, müssen die Mikrowellen die Nahrungsmittel durchdringen können, ohne dabei vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden. Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden. In der folgenden Liste werden verschiedenen Arten von Geschirr beschrieben und angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellenherd verwendet werden können.

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Anmerkungen
Aluminiumfolie	✓✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbehälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Zeitungen	✗	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Ofenfestes Tischgeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
• Geschirr	✗	Kann zu Funkenbildung oder Feuer führen.
• Gefrierbeutelverschlüsse	✗	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓✗	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

✓ : **Empfehlenswert**
✓✗ : **Mit Vorsicht**
✗ : **Nicht sicher**

CM1529A_XEU_04030B_DE.indd 18 2011-07-13 9:39:52

Zubereitungshinweise

Rezept	Verfahren	Leistungsstufe	Zeit			Ruhezeit
			1850 W	1500 W	1300 W	
BROT UND KUCHEN						
Auftauen						
Wiener Brot 9" (tiefgekühlt)		AUFTAUEN 1 (❄❄)	0'45"	0'50"	0'50"	5 Min.
Wiener Brot 9" 2 Stück (tiefgekühlt)		AUFTAUEN 1 (❄❄)	1'10"	1'15"	1'20"	5 Min.
Kuchen, Scheibe (tiefgekühlt)	Auf den Teller legen.	AUFTAUEN 2 (❄)	2'30"	2'40"	2'50"	5 Min.
Aufwärmen						
Quiche 11" Scheiben à 136 g	Auf den Teller legen.	AUFTAUEN 1 (❄❄) HOCH	3'00" 0'40"	3'00" 0'45"	3'00" 0'50"	1 Min. 1 Min.
Gefüllte Pasteten 2 Stück (tiefgekühlt)	Verpackung entfernen. Auf den Drehteller legen.	HOCH	0'10"	0'15"	0'15"	1 Min.
Früchtekuchen (tiefgekühlt)	Auf den Teller legen.	HOCH	0'40"	0'45"	0'45"	1 Min.
Croissants 2 Stück (tiefgekühlt)	Auf den Teller legen.	HOCH	0'05"	0'10"	0'10"	1 Min.
Kuchen, gebacken 227 g (gekühlt)	Auf den Teller legen.	HOCH	0'45"	0'55"	1'00"	1 Min.
Huhn- und Pilzpastete 2 Stück (gekühlt)	Folie entfernen. Auf den Teller legen.	HOCH	0'45"	0'55"	1'00"	1 Min.
Huhn- und Pilzpastete (gekühlt)	Verpackung entfernen. Auf den Teller legen.	HOCH	0'30"	0'40"	0'45"	1 Min.
SNACKS & VORSPEISEN						
Kochen						
Schinken, Speckscheibe (gekühlt)	Auf den Rost stellen.	HOCH	1'30"	1'40"	1'50"	1 Min.
Eier, pochiert 2 Stück (gekühlt)	In Glas geben	HOCH	0'30"	0'40"	0'45"	1 Min.
Eier, Rühreier 2 Stück (gekühlt)	Eier in Schüssel geben und schlagen	HOCH	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 Min.
2 Würstchen dick (gekühlt)	Anstechen	MITTEL	1'00"	1'10"	1'20"	2 Min.
Aufwärmen						
Cumberland-Würstchen (tiefgekühlt)	Auf den Teller legen.	MITTEL	2'00"	2'10"	2'20"	2 Min.
Englisches Frühstück (gekühlt)	Abdecken	MITTEL	2'30"	2'40"	2'50"	1 Min.
Rindfleischburger (tiefgekühlt)		HOCH	0'55"	1'05"	1'10"	1 Min.
Hühnchenburger (tiefgekühlt)		HOCH	0'55"	1'05"	1'10"	1 Min.
Döner Kebab 162 g (tiefgekühlt)		HOCH	1'00"	1'10"	1'20"	1 Min.
Hotdog (tiefgekühlt)		HOCH	1'00"	1'10"	1'20"	1 Min.
Tiefkühlpizza 190 g	Auf den Teller legen.	NIEDRIG	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Gegrillte Rippchen 200 g F	Auf den Teller legen.	MITTEL	3'30"	3'45"	4'00"	1 Min.
Scharfe Chicken Wings 6 Stück (tiefgekühlt)	Auf Tellen anordnen, dünnes Ende zur Mitte	HOCH	2'00"	2'15"	2'30"	1 Min.
Backbohnen 500 g	Abdecken und nach der halben Zeit umrühren	HOCH	2'00"	2'10"	2'20"	2 Min.
Backbohnen 250 g	Abdecken und nach der halben Zeit umrühren	HOCH	1'00"	1'05"	1'10"	2 Min.
DESSERTS						
Aufwärmen						

CM1529A_XEU_04030B_DE.indd 19 2011-07-13 9:39:52

Rezept	Verfahren	Leistungsstufe	Zeit			Ruhezeit
			1850 W	1500 W	1300 W	
Bratapfel 200 g (tiefgekühlt)	In Schüssel geben und abdecken	HOCH	1'20"	1'30"	1'40"	2 Min.
Weihnachtspudding 150 g (gekühlt)	In eine Schüssel geben	HOCH	0'20"	0'25"	0'30"	2 Min.
Marmeladenkuchen 80 g (tiefgekühlt)	Auf einem Teller	HOCH	1'00"	1'05"	1'10"	2 Min.
Crepes Suzette 2 (tiefgekühlt)	Folie anstechen	HOCH	0'50"	1'00"	1'10"	1 Min.
Suet Sponge-Pudding (tiefgekühlt)	x 2	HOCH	0'35"	1'05"	1'30"	2 Min.
	x 1	HOCH	0'40"	0'50"	1'00"	2 Min.
Sponge-Pudding (tiefgekühlt)	x 2	HOCH	0'35"	1'05"	1'30"	2 Min.
	x 1	HOCH	0'40"	0'45"	0'45"	2 Min.
REZEPT GERICHT VORSPEISEN						
Aufwärmen						
Amorini & Stilton gebacken (gekühlt)	In eine mikrowellengeeignete Schüssel geben.	HOCH	3'30"	3'40"	3'50"	1 Min.
Chicken Tikka Masala (tiefgekühlt)	Folie anstechen	HOCH	3'20"	3'30"	3'40"	2 Min.
Thai-Huhn mit grünem Curry (tiefgekühlt)	Folie anstechen	HOCH	3'00"	3'15"	3'30"	2 Min.
Chili con Carne (tiefgekühlt)	Folie anstechen	HOCH	3'30"	3'45"	4'00"	2 Min.
1/2 Huhn gekocht (gekühlt)	In angestochene Backfolie geben	MITTEL	4'30"	5'00"	5'30"	2 Min.
Lasagne 192 g	In eine mikrowellengeeignete Schüssel geben.	MITTEL	4'00"	4'15"	4'30"	2 Min.
Muscheln Marinieres 466 g (tiefgekühlt)	Folie anstechen	HOCH	2'30"	2'45"	3'00"	2 Min.

Rezept	Verfahren	Leistungsstufe	Zeit			Ruhezeit
			1850 W	1500 W	1300 W	
Lachs & Avocado Paupiette (gekühlt)	Folie anstechen	HOCH	2'30"	2'45"	3'00"	2 Min.
Shepherd's Pie 300 g (gekühlt)	In Herd stellen und abdecken	MITTEL	3'00"	3'15"	3'30"	2 Min.
Suet-Puddings (gekühlt)	Abdecken und aufrecht auf eine mikrowellengeeignete Platte stellen	NIEDRIG	4'00"	4'20"	4'40"	2 Min.
Huhn Supreme in rotem Pesto 312 g (tiefgekühlt)	In angestochene Backfolie geben.	AUFTAUEN 1 (❄❄)	5'00"	5'00"	5'00"	1 Min.
		HOCH	3'30"	3'45"	4'00"	
Tagliatelle Carbonara (gekühlt)	Folie einstechen und auf den Teller legen.	HOCH	1'40"	2'00"	2'20"	1 Min.
Tortellini Formaggio (gekühlt)	In Schüssel geben und abdecken	HOCH	2'00"	2'15"	2'30"	1 Min.
Vegetarischer Cumberland Pie (gekühlt)	In eine mikrowellengeeignete Schüssel geben.	HOCH	3'20"	3'35"	3'50"	1 Min.
Tellergericht 350 g (gekühlt)	Abgedeckt	HOCH	2'00"	2'15"	2'30"	1 Min.
Tellergericht 700 g (gekühlt)	Abgedeckt	HOCH	3'00"	3'15"	3'30"	1 Min.
FRISCHES GEMÜSE						
Kochen 500 g						
Schnittbohnen, grün	60 ml bzw. 4-Esslöffel Wasser, abdecken	HOCH	3'00"	3'15"	3'30"	2 Min.
Brocolli, Röschen	60 ml bzw. 4-Esslöffel Wasser, abdecken	HOCH	3'00"	3'15"	3'30"	2 Min.
Kohl, geschnitten	10 Esslöffel Wasser, abdecken	HOCH	5'00"	5'30"	6'00"	2 Min.

CM1529A_XEU_04030B_DE.indd 20 2011-07-13 9:39:52

Rezept	Verfahren	Leistungsstufe	Zeit			Ruhezeit
			1850 W	1500 W	1300 W	
Möhrenspalten	60 ml bzw. 4-Esslöffel Wasser, abdecken	HOCH	3'30"	3'45"	4'00"	2 Min.
Blumenkohl, Röschen	60 ml bzw. 4-Esslöffel Wasser, abdecken	HOCH	3'30"	3'45"	4'00"	2 Min.
Ganze grüne Bohnen	60 ml bzw. 4-Esslöffel Wasser, abdecken	HOCH	3'30"	3'45"	4'00"	2 Min.
Kartoffeln, ungeschält	Nach halber Zeit umdrehen	HOCH	10'00"	11'00"	12'00"	5 Min.
Rosenkohl	60 ml bzw. 4-Esslöffel Wasser, abdecken	HOCH	4'30"	4'45"	5'00"	2 Min.
Schnittbohnen, grün	Abdecken und nach der halben Zeit umrühren	HOCH	3'00"	3'15"	3'30"	2 Min.
Ganze Bohnen	Abdecken und nach der halben Zeit umrühren	HOCH	4'00"	4'15"	4'30"	2 Min.
Brokkoliröschen	Abdecken und nach der halben Zeit umrühren	HOCH	4'00"	4'15"	4'30"	2 Min.
Kohl, geschnitten	Abdecken und nach der halben Zeit umrühren	HOCH	4'00"	4'15"	4'30"	2 Min.
Möhren	Abdecken und nach der halben Zeit umrühren	HOCH	4'00"	4'15"	4'30"	2 Min.
Blumenkohl, Röschen	Abdecken und nach der halben Zeit umrühren	HOCH	4'00"	4'15"	4'30"	2 Min.
Maiskolben	Abdecken	HOCH	4'00"	4'30"	5'00"	2 Min.

Rezept	Verfahren	Leistungsstufe	Zeit			Ruhezeit
			1850 W	1500 W	1300 W	
Maiskolben	Abdecken und nach der halben Zeit umrühren	HOCH	5'00"	3'15"	3'30"	2 Min.
Ganze Pilze	Abdecken und nach der halben Zeit umrühren	HOCH	3'00"	3'15"	3'30"	2 Min.
FRISCHES GEMÜSE						
Kochen 500 g						
Kartoffeln, ungeschält 230 – 290 g x 1		HOCH	3'00"	4'00"	4'30"	2 Min.
Kartoffelpüree x 2 bzw. x 4		HOCH HOCH	6'00" 10'00"	6'30" 11'15"	7'00" 12'30"	2 Min. 2 Min.
Ratatouille 500 g		HOCH	3'30"	4'00"	4'30"	2 Min.
Rosenkohl	Abdecken und nach der halben Zeit umrühren	HOCH	3'00"	3'30"	4'00"	2 Min.
Reis, 500 g						
Aufwärmen						
Reis, gekocht (tiefgekühlt)	Abdecken und nach der halben Zeit umrühren	HOCH	3'00"	3'15"	3'30"	2 Min.
Reis, Pilaw (tiefgekühlt)	Abdecken und nach der halben Zeit umrühren	HOCH	3'00"	3'15"	3'30"	2 Min.

CM1529A_XEU_04030B_DE.indd 21 2011-07-13 9:39:52

REINIGEN DER MIKROWELLE

Die folgenden Teile des Mikrowellenherds sollten regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Fettspritzer und Nahrungsmittelreste ansammeln:

- Innere und äußere Oberflächen
- Gerätetür und Türdichtungen
- Drehteller

Stellen Sie STETS sicher, dass die Türdichtungen sauber sind, und die Tür ordnungsgemäß schließt.

Wenn der Mikrowellenherd nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Mikrowellenherds aus und verursacht Gefahren.

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Abspülen und trocknen.
2. Entfernen Sie Spritzer oder Flecken an den Innenflächen sowie auf dem Drehring mit einem Tuch und Seifenwasser. Abspülen und trocknen.
3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Nahrungsmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse verdünnten Zitronensaft auf den Drehteller, und erhitzen Sie das Gerät zehn Minuten lang bei maximaler Leistung.

Spritzen Sie NIEMALS Wasser in die Belüftungsschlitze.

Verwenden Sie NIEMALS Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel.

Seien Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders vorsichtig, damit Schmutzpartikel:

- sich nicht ansammeln
- nicht das ordnungsgemäße Schließen der Gerätetür verhindern

Reinigen Sie den Innenraum des Mikrowellenherds nach jeder Nutzung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie ihn jedoch vor der Reinigung abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.

LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENHERDS

Bei der Lagerung und Wartung Ihres Mikrowellenherds sollten einige einfache Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.
Der Mikrowellenherd darf nicht verwendet werden, wenn die Gerätetür oder die Türdichtungen beschädigt sind:

- Beschädigte Scharniere
- Veraltete Dichtungen
- Verformtes oder verbogenes Mikrowellengehäuse

Reparaturen sollten nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

Entfernen Sie NIEMALS das Gehäuse der Mikrowelle. Wenn der Mikrowellenherd fehlerhaft arbeitet und repariert werden muss oder Sie unsicher sind in Bezug auf seinen Zustand:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose
- Kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstcenter

Wenden Sie sich an SAMSUNG WORLD WIDE.

Bei Fragen oder Hinweisen zu Produkten von Samsung setzen Sie sich bitte mit dem nächstgelegenen Kundendienstzentrum von SAMSUNG in Verbindung. Samsung Electronics U.K. Ltd. Unit C, Stafford Park 12 Telford, Shropshire TF3 3BJ Großbritannien.

Tel.: 0870 242 0303. Fax: 01952 297617.

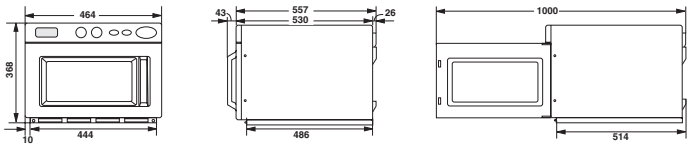
Website: www.samsung.com/uk

CM1529A_XEU_04030B_DE.indd 22 2011-07-13 9:39:53

TECHNISCHE DATEN

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu optimieren. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.
Gemäß der allgemeinen Regelung 2/1984 (III.10) BKM-IpM bestätigen wir als Händler hiermit, dass der Mikrowellenherd **CM1929A/CM1529A/CM1329A** von Samsung mit den unten genannten technischen Parametern übereinstimmt.

Modell	CM1929A	CM1529A	CM1329A
Eingangsspannung und Frequenz	230 V – 50 Hz		
Leistungsaufnahme Mikrowellenherd	3200 W	3000 W	2600 W
Ausgangsleistung	1850 W (IEC-705)	1500 W (IEC-705)	1300 W (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz		
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	464 x 368 x 557 mm 370 x 190 x 370 mm		
Fassungsvermögen	26 Liter		
Gewicht Netto	Ca. 32 kg		
Geräuschpegel	54,5 dB		



HINWEIS

DEUTSCH

CM1529A_XEU_04030B_DE.indd 23 2011-07-13 9:39:53

SAMSUNG

If you have any problems with your machine please can you contact Samsung Customer Support Center

PO Box 479
Gateshead
NE9 9BJ

Code-Nr.: DE68-04030B

CM1929A (1850 VATIOS)
CM1529A (1500 VATIOS)
CM1329A (1300 VATIOS)

Horno microondas

(COMERCIAL)

Instrucciones para el usuario y guía de cocción

imagine las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.
Registre el producto en

www.samsung.com/register

CE

Planet First **100% Recycled Paper**

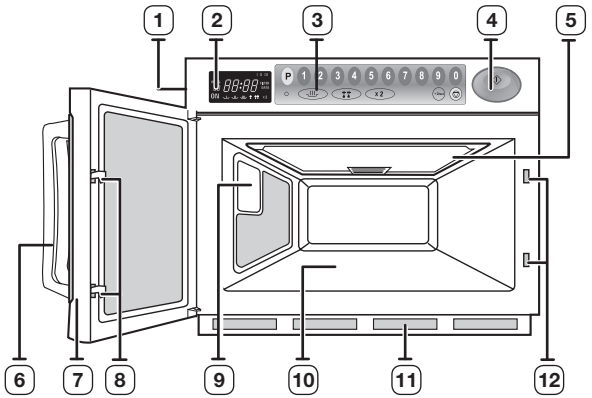
Este manual está impreso en papel 100% reciclado.

SAMSUNG

ÍNDICE

Horno 2
Panel de control 3
Pantalla 3
Uso de este manual de instrucciones 3
Información de seguridad importante 3
Descripción de los símbolos e iconos 4
Precauciones para evitar la posible exposición a una dosis excesiva de energía de microondas 4
Instrucciones importantes de seguridad 4
Correcta eliminación del producto
(residuos de aparatos eléctricos y electrónicos) 6
Instrucciones de cocción 7
Cocción/Recalentamiento 7
Niveles de potencia y variaciones de tiempo 9
Cómo detener la cocción 9
Función de repetición 9
Uso del botón +20seg 10
Uso de la función de descongelación 10
Programación de los botones de memoria 11
Funcionamiento de la cocción programada 13
Funcionamiento del botón de cantidad doble 13
Programación del botón de cantidad doble 13
Control del tono de la alarma 14
Programación del tiempo de limpieza del filtro del aire 14
Códigos de error 15
Teclas ocultas 15
Cuidados del horno microondas 16
Limpieza de la cubierta del techo 16
Limpieza del filtro de aire 16
Instrucciones para la instalación en columna 17
Sustitución de la lámpara 17
Guía de utensilios de cocina 18
Limpieza del horno microondas 22
Conservación y mantenimiento del horno microondas 22
Especificaciones técnicas 23

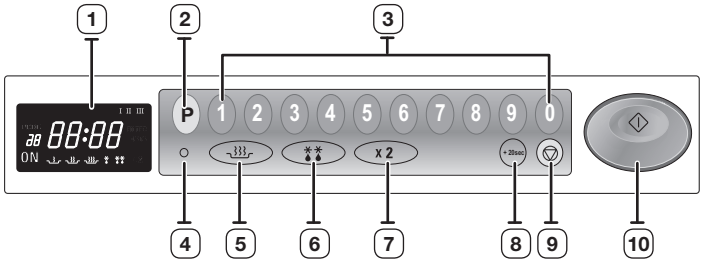
HORNO



1. CUBIERTA DE LA LÁMPARA DEL HORNO
2. PANTALLA
3. PANEL DE CONTROL
4. BOTÓN DE INICIO
5. CUBIERTA DEL TECHO
6. TIRADOR DE LA PUERTA
7. PUERTA
8. PESTILLOS DE LA PUERTA
9. LÁMPARA DEL HORNO
10. BANDEJA
11. FILTRO DE AIRE
12. ORIFICIOS DE LAS TRABAS DE SEGURIDAD

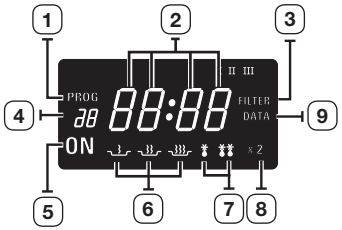
CM1529A_XEU_04030B_ES.indd 2 2011-07-13 9:38:09

PANEL DE CONTROL



1. PANTALLA
2. BOTÓN PROGRAMAS (PROGRAM)
3. BOTONES NUMÉRICOS (hora, programación de la memoria)
4. BOTÓN BLOQUEO DE PROGRAMAS
5. BOTÓN SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA
6. BOTÓN DESCONGELACIÓN
7. BOTÓN CANTIDAD DOBLE
8. BOTÓN +20seg (botón cocción de un toque)
9. BOTÓN CANCELAR
10. BOTÓN DE INICIO

PANTALLA



1. INDICADOR DEL PROGRAMA
2. VISUALIZACIÓN DEL TIEMPO
3. INDICADOR DE COMPROBACIÓN DEL FILTRO DEL AIRE
4. INDICADOR DEL NÚMERO DEL BOTÓN DE MEMORIA
5. INDICADOR DE COMPROBACIÓN DE ALIMENTACIÓN (Cuando aparece, el horno no está en funcionamiento)
6. INDICADORES DE NIVEL DE POTENCIA
7. INDICADORES DE DESCONGELACIÓN
8. INDICADOR DE CANTIDAD DOBLE
9. INDICADOR DE COMPROBACIÓN DE DATOS

USO DE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

Acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. El manual de instrucciones contiene importante información sobre la cocción con el horno microondas:

- Precauciones de seguridad
- Accesorios adecuados y utensilios de cocina
- Consejos de cocina útiles
- Consejos de cocina

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES. LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

Antes de utilizar el horno compruebe que se siguen las instrucciones siguientes.

- Utilice este aparato sólo para las funciones propias que se describen en este manual. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este aparato.
- Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con el centro de servicio más cercano o buscar ayuda e información en línea en www.samsung.com.
- Este horno microondas sólo se puede utilizar para calentar alimentos. Es sólo para uso doméstico. No caliente tejidos ni cojines rellenos, ya que podrían arder y provocar un incendio. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado o incorrecto de este aparato.
- Si no mantiene el horno limpio puede que se deteriore la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.

Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase B. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura por arco.

Los equipos de la Clase B son apropiados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje en edificios de uso doméstico.

CM1529A_XEU_04030B_ES.indd 3 2011-07-13 9:38:09

DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS E ICONOS

ADVERTENCIA — Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **graves lesiones personales o la muerte**.

PRECAUCIÓN — Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **lesiones personales leves o daños a la propiedad.**

- Advertencia: riesgo de incendio
- Advertencia: electricidad
- NO intentar.
- NO desmontar.
- NO tocar.
- Llamar al centro de servicio para obtener ayuda.
- Importante
- Advertencia: superficie caliente
- Advertencia: material explosivo
- Seguir las indicaciones explícitamente.
- Desenchufar el cable de alimentación de la toma de la pared.
- Comprobar que el aparato está conectado a tierra para impedir descargas eléctricas.
- Notas

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA DOSIS EXCESIVA DE ENERGÍA DE MICROONDAS

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

(a) Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.

(c) Si el horno está estropeado, no lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:
(1) la puerta (curvada)
(2) las bisagras de la puerta (rotas o flojas)
(3) los cierres y las superficies de cierre

(d) Sólo el personal cualificado del servicio técnico del microondas, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Asegúrese de que estas precauciones se tengan siempre en cuenta.

⚠ ADVERTENCIA				
Sólo el personal cualificado debe modificar o reparar el horno.	✓	✓	✓	✓
No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes sellados.	✓	✓	✓	✓
No instale este aparato cerca de un calentador ni de materiales inflamables; en un lugar con humedad, aceite o polvo, que esté expuesto a la luz directa del sol o al agua, o donde pueda haber fugas de gas; sobre una superficie desnivelada.	✓	✓	✓	✓
El aparato debe conectarse a tierra de acuerdo con las normas locales y nacionales.	✓	✓	✓	✓
Elimine regularmente cualquier sustancia extraña como polvo o agua de los terminales y los puntos de contacto del enchufe de alimentación con un paño seco.	✓	✓	✓	✓
No tire del cable de alimentación, no lo doble excesivamente ni coloque objetos pesados encima.	✓	✓	✓	✓
En caso de fuga de gas (como propano, LP, etc.) ventile inmediatamente sin tocar el enchufe de alimentación.	✓	✓	✓	✓
No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.	✓	✓	✓	✓
No apague el aparato desenchufando el cable de alimentación mientras el horno está funcionando.	✓	✓	✓	✓
No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si ha penetrado en el aparato cualquier sustancia extraña como agua, desenchufe el cable y póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.	✓	✓	✓	✓
No aplique una fuerza excesiva sobre el aparato ni permita que reciba impactos.	✓	✓	✓	✓
No coloque el horno sobre un objeto frágil, como el fregadero o un objeto de vidrio. (Sólo modelo de mostrador)	✓	✓		
No utilice benceno, disolventes, alcohol, limpiador con vaporizador o alta presión para limpiar el aparato.	✓	✓	✓	✓
Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente sean los que se indican en las especificaciones del producto.	✓	✓		✓

CM1529A_XEU_04030B_ES.indd 4 2011-07-13 9:38:12

	Enchufe firmemente el cable de alimentación en el enchufe de la pared. No utilice un adaptador de enchufes múltiples, un cable alargador ni un transformador eléctrico.	✓	✓	✓	
	No cuelgue el cable de alimentación de un objeto metálico, ni lo introduzca entre objetos ni detrás del horno.	✓	✓	✓	
	No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados o una toma de pared que esté floja. Si el enchufe o el cable están dañados póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.	✓	✓	✓	✓
	Los aparatos no están preparados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.	✓	✓		
	No vierta ni rocíe agua directamente dentro del horno.	✓	✓		
	No coloque objetos sobre el horno, en el interior o en la puerta del horno.	✓	✓	✓	
	No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del horno.	✓	✓		
	No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico	✓	✓	✓	✓
	El electrodoméstico no está preparado para instalarlo en vehículos, caravanas o similares.	✓	✓	✓	✓
	No almacene materiales inflamables en el horno. Tenga especial cuidado cuando prepare platos o bebidas que contengan alcohol, ya que los vapores pueden entrar en contacto con alguna parte caliente del horno.	✓		✓	✓
	Este horno microondas es para usar sólo sobre una encimera, no se puede instalar en el interior de un armario. (Sólo modelo de mostrador)	✓	✓	✓	✓
	ADVERTENCIA: No permita que los niños utilicen el horno sin supervisión si no les ha dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y saben el peligro que entraña hacer mal uso de él.	✓	✓	✓	✓
	ADVERTENCIA: Si la puerta o los cierres de ésta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado una persona competente.	✓	✓	✓	✓
	ADVERTENCIA: Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.	✓	✓	✓	✓
	ADVERTENCIA: Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.	✓		✓	✓
	ADVERTENCIA: Durante el calentamiento de bebidas en el microondas pueden producirse ebulliciones eruptivas con retraso, por lo que debe tener cuidado al manejar el recipiente. Para evitarlo, deje reposar SIEMPRE por lo menos durante 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. En caso de quemaduras, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS: • Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos. • Cúbrala con una gasa seca y limpia. • No aplique cremas, aceites ni lociones.	✓	✓	✓	✓
	ADVERTENCIA: El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se queme.			✓	
	Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de conocimiento y experiencia, sin la supervisión o las indicaciones de una persona responsable que garantice un uso seguro del aparato.	✓	✓	✓	✓
	El horno debe estar colocado en la posición correcta y a una altura que permita el fácil acceso a su interior y a los controles.	✓	✓	✓	✓
	Antes de utilizar el horno por primera vez, debe hacerlo funcionar con agua durante 10 minutos.	✓	✓	✓	✓
	Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible. Si el horno genera ruidos extraños, olor a quemado o humo, desconéctelo inmediatamente y llame al centro de servicio técnico más cercano.	✓	✓	✓	✓
	Después de la instalación, el aparato se debe poder desconectar de la fuente de alimentación. Para facilitar la desconexión el enchufe debe estar accesible. También se puede montar un interruptor en el cable fijo de acuerdo con las normas de cableado. (sólo modelo empotrado)	✓	✓	✓	✓

CM1529A_XEU_04030B_ES.indd 5 2011-07-13 9:38:14

⚠ PRECAUCIÓN				
Utilice sólo utensilios que sean aptos para el microondas. NO utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc. Retire los cierres metalizados de las bolsas de papel o de plástico. Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.	✓		✓	✓
Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.	✓		✓	
No utilice el horno microondas para secar papeles ni tejidos.	✓		✓	✓
Utilice tiempos más cortos para cantidades pequeñas de alimentos para prevenir el sobrecalentamiento o que éstos se quemen.	✓		✓	✓
Si nota humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.	✓		✓	✓
Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.	✓	✓		✓
No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe, y mantenga el cable alejado del calor.	✓	✓		
No caliente en el microondas los huevos con la cáscara ni los huevos cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento. No caliente tampoco recipientes, botellas ni tarros herméticos o sellados al vacío, frutos secos con cáscara, tomates, etc.			✓	✓
No cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Podrían incendiarse al contacto con el aire caliente que sale del horno por las ranuras. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.	✓		✓	
Utilice siempre guantes de horno para sacar un plato del horno a fin de evitar quemaduras accidentales.			✓	
No toque los elementos calefactores ni las paredes del interior del horno hasta que éste se haya enfriado.			✓	
Remueva los líquidos durante o después de calentarlos, y déjelos reposar durante 20 segundos por lo menos para evitar derrames.			✓	
Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato para evitar quemarse si sale aire caliente o vapor.			✓	
No ponga en marcha el microondas si está vacío. El microondas se apagará automáticamente a los 30 minutos por razones de seguridad. Es aconsejable dejar siempre un vaso con agua en el interior para absorber las microondas si se pone en marcha el horno accidentalmente.	✓			✓
Instale el horno de acuerdo con las distancias especificadas en este manual. (Consulte Instalación del horno microondas)	✓		✓	
Tenga cuidado cuando conecte otros aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.	✓	✓	✓	

CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO (RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS)

(Aplicable en la Unión Europea y otros países de Europa con sistemas de recogida selectiva)
Esta marca en el producto, los accesorios o la documentación indica que el producto y sus accesorios electrónicos (como cargador, auriculares, cable USB) no se deben desechar junto con el resto de la basura doméstica. Para prevenir posibles daños al medio ambiente o a la salud de las personas por una eliminación incontrolada, separe este aparato de otros tipos de residuos y recíclelo responsablemente para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden ponerse en contacto con el comercio donde adquirieron el aparato o con alguna oficina municipal donde les informarán de dónde deben depositar el electrodoméstico para su reciclaje.

Los comerciantes deben ponerse en contacto con el distribuidor y comprobar los términos y las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no se deben mezclar con otros deshechos comerciales para su eliminación.

CM1529A_XEU_04030B_ES.indd 6 2011-07-13 9:38:15

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

La potencia nominal de salida IEC es un estándar internacional utilizado por todos los fabricantes de microondas para medir la potencia de salida.
Si en la comida envasada se proporcionan las instrucciones de cocción basadas en la clasificación IEC, establezca los tiempos de cocción de acuerdo con la potencia IEC del horno microondas.
Por ejemplo:
Si las instrucciones de cocción se basan en un horno de 650 W, deberá reducir el tiempo de cocción de MW87L (850 W). Las comidas preparadas son muy cómodas y populares. Se trata de comidas preparadas y cocinadas por el fabricante, que a continuación las ha congelado, refrigerado o sellado al vacío para una más larga conservación.
Los tiempos de calentamiento de estas comidas preparadas se basan cada vez más en la categorías de recalentamiento A, B, C, D y E.
En estos casos basta con hacer coincidir la categoría de recalentamiento del horno con las instrucciones de la comida envasada y establecer el temporizador consecuentemente.
Por ejemplo: Si las instrucciones indican 3 minutos de calentamiento a nivel ALTO para un horno de categoría D, deberá establecer el temporizador en menos de 3 minutos a nivel ALTO para el CM1929 (categoría E).

Tenga en cuenta siempre que las instrucciones de cocción sólo son indicativas. Si a pesar de haber seguido las instrucciones la comida no se ha calentado lo suficiente, vuelva a poner la comida en el horno y caliéntela a su gusto.

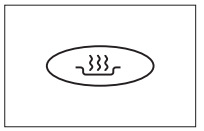
COCCIÓN/RECALENTAMIENTO

Cocción en una etapa

Compruebe que el horno esté enchufado a una toma de corriente debidamente conectada a tierra y que en la pantalla aparezca la indicación “ON”. Abra la puerta (la lámpara del horno se encenderá).
Ponga los alimentos en un recipiente adecuado, colóquelo en el centro del horno y cierre la puerta firmemente (la lámpara del horno se apagará).

1. Seleccione el nivel de potencia deseado pulsando el botón **de selección del nivel de potencia**.

Resultado: El nivel de potencia seleccionado se mostrará en la pantalla.



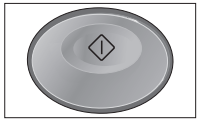
2. Ajuste el tiempo de cocción pulsando los botones **NUMÉRICOS**.

Resultado: El tiempo seleccionado se muestra en la pantalla.

El tiempo máximo para cada nivel de potencia de cocción se puede consultar bajo el título "Niveles de potencia y variaciones de tiempo" en la página 7. Los botones **NUMÉRICOS** no estarán operativos cuando se pulse un tiempo de cocción que exceda el valor máximo. No es posible establecer un tiempo de cocción superior al tiempo máximo permitido para el programa elegido. Es aconsejable pulsar el botón **CANCELAR** y elegir un nuevo nivel de potencia y otro tiempo de cocción.

3. Pulse el botón ◇.

Resultado: La lámpara y el ventilador del horno se encienden. Empieza la función del horno. El tiempo que aparece en la pantalla digital inicia la cuenta atrás.



ESPAÑOL

CM1529A_XEU_04030B_ES.indd 7 2011-07-13 9:38:16

Una vez transcurrido el tiempo, suena 4 veces el pitido de final de ciclo, se detiene la función y la lámpara del horno se apaga. Durante 1 minuto la pantalla muestra "0" y el ventilador sigue en funcionamiento para enfriar la zona interior. Durante este tiempo, el ventilador no se detiene aunque se abra la puerta. Se detendrá 1 minuto más tarde. La comida se puede retirar del horno cuando el ventilador aún está en funcionamiento. Durante este tiempo, el ventilador no se detiene aunque se abra la puerta. Se apagará 1 minuto más tarde y se volverá a mostrar "ON" en la pantalla. La comida se puede retirar del horno cuando el ventilador aún está en funcionamiento.

4. Abra la puerta del horno y saque los alimentos.
Cierre la puerta. la lámpara del horno se apaga.

Durante un ciclo de calentamiento, si se pulsa una vez el botón (⊘), el horno se detiene. En este momento el indicador de comprobación de de alimentación "ON" comienza a parpadear y se apaga cuando se vuelven a pulsar los botones (⊘) o (◈).
Se puede reiniciar pulsando el botón (◈); con una segunda pulsación en el botón (⊘) se cancela el programa seleccionado. Si NO se está en un ciclo de calentamiento, una pulsación del botón (⊘) cancela el programa seleccionado.
Se puede pulsar el botón **+20seg** una o más veces para añadir 20 segundos al tiempo de cocción. Sin embargo, no se puede exceder el tiempo máximo permitido por el nivel de potencia seleccionado.

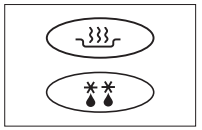
Cuando se enciende por primera vez, el horno emite un pitido y todos los indicadores se muestran durante 5 segundos en la pantalla.

Si se abre la puerta una vez finalizado el ciclo, la lámpara se enciende automáticamente y se apaga 1 minuto más tarde.

Si se abre la puerta durante un ciclo de calentamiento, el horno deja de funcionar y la lámpara se enciende automáticamente y se apaga 1 minuto más tarde. Si se deja la puerta abierta durante más de 1 minuto, el horno emite un pitido cada minuto y después de 5 minutos el indicador "ON" de comprobación de alimentación aparece en la pantalla.

Cocción en varias etapas

1. Seleccione el nivel de potencia deseado pulsando los botones de **NIVEL DE POTENCIA** o de **DESCONGELACIÓN**.



Resultado: El nivel de potencia seleccionado se mostrará en la pantalla.

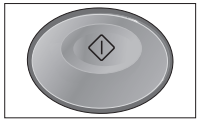
2. Ajuste el tiempo de cocción pulsando los botones **NUMÉRICOS**.

Resultado: El tiempo seleccionado se muestra en la pantalla.

El tiempo máximo para cada nivel de potencia de cocción se puede consultar bajo el título "Niveles de potencia y variaciones de tiempo" en la página 7. Los botones **NUMÉRICOS** no estarán operativos cuando se pulse un tiempo de cocción que exceda el valor máximo. No es posible establecer un tiempo de cocción superior al tiempo máximo permitido para el programa elegido. Es aconsejable pulsar el botón **CANCELAR** y elegir un nuevo nivel de potencia y otro tiempo de cocción.

3. Repita los pasos 1 y 2 para la programación de la memoria en II o III etapas.

4. Pulse el botón ◈.



Resultado: La lámpara y el ventilador del horno se encienden. El horno iniciará automáticamente la función de acuerdo con el tiempo de cocción programado y el nivel de potencia. (I etapa → etapa II → etapa III). El tiempo que aparece en la pantalla digital inicia la cuenta atrás.

No se puede establecer el mismo **NIVEL DE POTENCIA** o **DESCONGELACIÓN**.

Funcionan en secuencias de configuración.

CM1529A_XEU_04030B_ES.indd 8 2011-07-13 9:38:16

NIVELES DE POTENCIA Y VARIACIONES DE TIEMPO

La función de nivel de potencia permite adaptar la cantidad de energía disipada y, de esta forma, el tiempo necesario para cocinar o recalentar la comida, según el tipo y la cantidad. Puede elegir entre los niveles de potencia que se indican a continuación.

Nivel de potencia	CM1929A		CM1529A		CM1329A	
	Porcentaje	Salida	Porcentaje	Salida	Porcentaje	Salida
ALTO	100 %	1850 W	100 %	1500 W	100 %	1300 W
MEDIO	70 %	1295 W	70 %	1050 W	70 %	910 W
BAJO	50 %	925 W	50 %	750 W	50 %	650 W
DESCONGELAR ALTO	20 %	370 W	25 %	375 W	30 %	390 W
DESCONGELAR BAJO	10 %	185 W	13 %	195 W	15 %	195 W

Los tiempos de cocción que ofrecen las recetas y este manual se corresponden con el nivel de potencia específico indicado.

Nivel de potencia	Tiempo máximo
ALTO	25 min
MEDIO	40 min
BAJO	40 min
DESCONGELAR ALTO	50 min
DESCONGELAR BAJO	50 min

CÓMO DETENER LA COCCIÓN

Puede detener la cocción en cualquier momento para poder:

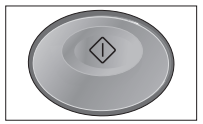
- Controlar la comida
- Dar la vuelta a la comida o removerla
- Dejar reposar

Para detener la cocción...	Debe...
Temporalmente	Abrir la puerta o pulsar una vez el botón (⊘). **Resultado:** La cocción se detendrá. Para reanudar la cocción, cierre la puerta y pulse de nuevo (◇).
Completamente	Pulsar dos veces el botón (⊘). **Resultado:** Se cancelan los ajustes de cocción.

Si desea cancelar cualquiera de los ajustes antes de empezar la cocción, pulse una vez **CANCELAR** (⊘).

FUNCIÓN DE REPETICIÓN

1. Se puede repetir la configuración de la cocción previa (independientemente del calentamiento manual o programado automáticamente) pulsando el botón de **INICIO** (◇). El horno comienza con exactamente el mismo tiempo de calentamiento y el mismo nivel de potencia que se usaron en la última operación.



2. La función de repetición se cancela una vez desconectada la fuente de alimentación.

ESPAÑOL

CM1529A_XEU_04030B_ES.indd 9 2011-07-13 9:38:16

USO DEL BOTÓN +20SEG

Es un botón de **COCCIÓN DE UN TOQUE**.
Si se pulsa una vez, el horno empieza a funcionar inmediatamente.
Se puede aumentar el tiempo de cocción pulsando el botón **+20seg** durante el ciclo de funcionamiento.
El tiempo de cocción aumenta 20 segundos con cada pulsación del botón **+20seg**.
Pero no se puede superar el tiempo máximo.
Como sucede con la cocina tradicional, es posible que, según las características de los alimentos o sus gustos, tenga que ajustar ligeramente los tiempos de cocción. Puede:

- Comprobar en cualquier momento cómo progresa la cocción simplemente
- abriendo la puerta
- Cerrar la puerta
- Aumentar el tiempo restante de cocción.

Antes de poner el horno en funcionamiento, se puede aumentar/disminuir los tiempos mediante los botones de tiempo o de **+20seg** Durante el funcionamiento, sólo se puede añadir tiempo mediante el botón **+20seg**.

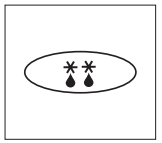
USO DE LA FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN

La función de descongelación permite descongelar carne, aves o pescado.

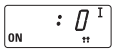
Utilice sólo recipientes que sean aptos para microondas.

Abra la puerta. Coloque la comida congelada en el centro de la bandeja. Cierre la puerta.

1. Pulse el botón de descongelación para ajustar **DESCONGELAR ALTO** (⁂) o **DESCONGELAR BAJO** (⁑) como se desee.



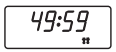
Resultado: En la pantalla aparece el indicador **DESCONGELAR**.

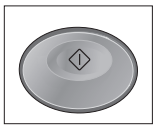


2. Pulse los botones **NUMÉRICOS** para introducir el tiempo de descongelación. (máx. 50 min)

3. Pulse el botón ◈.

Resultado: La descongelación dará comienzo.





No se puede establecer un tiempo de descongelación superior a los 50 minutos. El indicador de descongelación parpadea y es aconsejable pulsar el botón **CANCELAR** (⊘) e introducir un nuevo nivel y otro tiempo de descongelación.

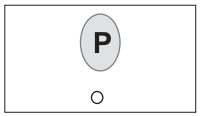
Cuando el horno está funcionando durante más de 25 minutos en el ciclo de descongelación, NO se puede cambiar el nivel de potencia de descongelación al modo de calentamiento (cocción/recalentamiento)

CM1529A_XEU_04030B_ES.indd 10 2011-07-13 9:38:17

PROGRAMACIÓN DE LOS BOTONES DE MEMORIA

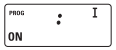
Una etapa

1. Mantenga pulsado el botón **BLOQUEO DE PROGRAMAS** (○) y después pulse el botón **PROGRAMAS** (**P**). Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos.



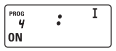
Debe pulsar los botones con firmeza.

Resultado: El indicador **PROG** se muestra en la pantalla digital.

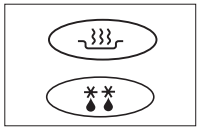


2. Pulse el botón **NUMÉRICO** apropiado según el número de memoria deseado.

Resultado: El código del programa de memoria seleccionado aparece debajo del indicador del **PROGRAMA**.

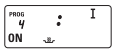


3. Seleccione el nivel de potencia deseado pulsando los botones de **NIVEL DE POTENCIA** o de **DESCONGELACIÓN**.



Resultado: En la pantalla aparece el nivel de potencia predeterminado ALTO cuando se pulsa por primera vez el botón **NIVEL DE POTENCIA**.

Pulse los botones **NIVEL DE POTENCIA** o **DESCONGELACIÓN** una o más veces hasta conseguir el nivel de potencia deseado.



4. Pulse los botones **NUMÉRICOS** para introducir el tiempo de cocción.

El tiempo máximo para cada nivel de potencia de cocción se puede consultar bajo el título "Niveles de potencia y variaciones de tiempo" en la página 7. Los botones **NUMÉRICOS** no estarán operativos cuando se pulse un tiempo de cocción que exceda el valor máximo.
No es posible establecer un tiempo de cocción superior al tiempo máximo permitido para el programa elegido. Es aconsejable pulsar el botón **CANCELAR** y elegir un nuevo nivel de potencia y otro tiempo de cocción.

5. Mantenga pulsado el botón **BLOQUEO DE PROGRAMAS** (○) y después pulse el botón **PROGRAMAS** (**P**). Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos.

Resultado: Los indicadores PROG y del número de memoria parpadean 3 veces en la pantalla digital y suena un pitido. A continuación la pantalla se queda en blanco.

Precaución: Debe pulsar los botones firmemente en la posición correcta.

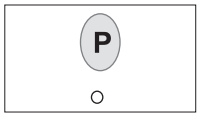
6. Cuando desee realizar más programaciones, repita el proceso anterior.

Los programas de memoria tienen hasta 30 opciones.
Debe asegurarse de que la unidad esté adecuadamente programada. Una vez completada la programación, para realizar la cocción programada basta con pulsar el botón **NUMÉRICO**. El programa de memoria seleccionado inicia automáticamente la cocción.

CM1529A_XEU_04030B_ES.indd 11 2011-07-13 9:38:17

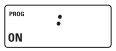
Varias etapas

1. Mantenga pulsado el botón **BLOQUEO DE PROGRAMAS** (○) y después pulse el botón **PROGRAMAS** (**P**). Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos.



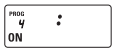
Debe pulsar los botones con firmeza.

Resultado: El indicador **PROG** se muestra en la pantalla digital.

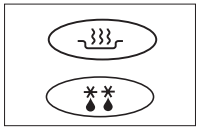


2. Pulse el botón **NUMÉRICO** apropiado según el número de memoria deseado.

Resultado: El código del programa de memoria seleccionado aparece debajo del indicador del **PROGRAMA**.

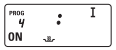


3. Seleccione el nivel de potencia deseado pulsando los botones de **NIVEL DE POTENCIA** o de **DESCONGELACIÓN**.



Resultado: En la pantalla aparece el nivel de potencia predeterminado ALTO cuando se pulsa por primera vez el botón **NIVEL DE POTENCIA**.

Pulse los botones **NIVEL DE POTENCIA** o **DESCONGELACIÓN** una o más veces hasta conseguir el nivel de potencia deseado.

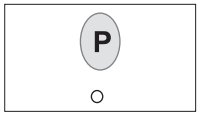


4. Pulse los botones **NUMÉRICOS** para introducir el tiempo de cocción.

El tiempo máximo para cada nivel de potencia de cocción se puede consultar bajo el título "Niveles de potencia y variaciones de tiempo" en la página 7. Los botones **NUMÉRICOS** no estarán operativos cuando se pulse un tiempo de cocción que exceda el valor máximo.
No es posible establecer un tiempo de cocción superior al tiempo máximo permitido para el programa elegido. Es aconsejable pulsar el botón **CANCELAR** y elegir un nuevo nivel de potencia y otro tiempo de cocción.

5. Repita los pasos 3 y 4 para la programación de la memoria en II o III etapas.

6. Mantenga pulsado el botón **BLOQUEO DE PROGRAMAS** (○) y después pulse el botón **PROGRAMAS** (**P**). Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos.



Resultado: Los indicadores PROG y del número de memoria parpadean 3 veces en la pantalla digital y suena un pitido. A continuación la pantalla se queda en blanco.

Precaución: Debe pulsar los botones firmemente en la posición correcta.

7. Cuando desee realizar más programaciones, repita el proceso anterior.

Los programas de memoria tienen hasta 30 opciones.
Debe asegurarse de que la unidad esté adecuadamente programada.
Una vez completada la programación, para realizar la cocción programada basta con pulsar el botón **NUMÉRICO**. El programa de memoria seleccionado inicia automáticamente la cocción.

No se puede establecer el mismo **NIVEL DE POTENCIA** o **DESCONGELACIÓN**.

Funcionan en secuencias de configuración.

CM1529A_XEU_04030B_ES.indd 12 2011-07-13 9:38:17

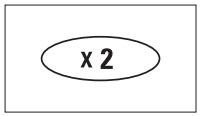
FUNCIONAMIENTO DE LA COCCIÓN PROGRAMADA

Una vez realizada la programación de memoria, basta con pulsar el botón NUMÉRICO del número de memoria que se desee seleccionar. El horno iniciará automáticamente la función de acuerdo con el tiempo de cocción programado y el nivel de potencia.

1. Compruebe que el horno esté enchufado a una toma de corriente debidamente conectada a tierra y que en la pantalla aparezca la indicación “ON”.
2. Abra la puerta.
   La lámpara del horno se encenderá.
3. Ponga los alimentos en un recipiente adecuado, colóquelo en el centro del horno y cierre la puerta firmemente.
   Resultado: la lámpara del horno se apaga.
4. Pulse el botón **NUMÉRICO**.
   Resultado: El programa de memoria seleccionado inicia automáticamente la cocción. Sin embargo, los botones **NUMÉRICOS** 1, 2, 3 funcionan después de 2 segundos.

FUNCIONAMIENTO DEL BOTÓN DE CANTIDAD DOBLE

1. Pulse el botón **Cantidad doble**.

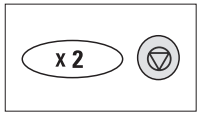


2. Pulse el botón **NUMÉRICO** de memoria deseado.
   Resultado: En la pantalla aparece el tiempo de cocción multiplicado por el factor preseleccionado y se inicia la cocción; el conteo del tiempo de cocción desciende.

Para iniciar el calentamiento no es necesario pulsar el botón ⏀.

PROGRAMACIÓN DEL BOTÓN DE CANTIDAD DOBLE

1. Mantenga pulsado ▽ y, a continuación, pulse el botón ⏲. Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos.

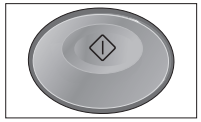


2. Seleccione el código del programa deseado con los botones **NUMÉRICOS**.

3. Pulse los botones **NUMÉRICOS** para establecer el factor de incremento entre 1.00 y 9.99.

El factor predeterminado de incremento del tiempo de cocción configurado de fábrica es 1.65.
Debe establecer el factor correcto entre 1.00 y 9.99 para cada número de código de memoria.

4. Pulse el botón (⏀).



Pulse el botón para salir del modo de programación.
Aunque se puede establecer un factor de cantidad doble cuyo valor sobrepase el tiempo máximo permitido para cada nivel de potencia, el horno no funcionará si se sobrepasa el tiempo máximo.

CM1529A_XEU_04030B_ES.indd 13 2011-07-13 9:38:17

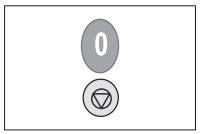
Edición del factor de cantidad doble

Función	Entrada de clave	Pantalla	Observación
Edición del factor de cantidad doble	Mantenga pulsado el botón CANCELAR (▽) y después pulse el botón (x2).	PROG F · ON x2	Mantenga pulsados 2 segundos.
	N.º código	PROG 1 F 1.65 ON x2	Después de 1 segundo, el valor predeterminado se muestra en la pantalla.
	(Introduzca el valor del factor deseado)	PROG 1 F2.00 ON x2	1.00 ~ 9.99 disponibles (cambie el factor si es necesario.)
	INICIO (◇)	PROG 1 F2.00 ON x2	Si no desea realizar más cambios, pulse CANCELAR para salir del modo de edición.
	Nuevo n.º código	PROG 2 F 1.65 ON x2	Sáltese este paso si no lo necesita.
	(Introduzca el valor del factor deseado)	PROG 2 F2.30 ON x2	Sáltese este paso si no lo necesita.
	INICIO (◇)	PROG 2 F2.30 ON x2	Sáltese este paso si no lo necesita.
	CANCELAR (▽)	(Modo de cancelar)	Se sale del modo de edición.

CONTROL DEL TONO DE LA ALARMA

Se puede seleccionar el tono de alarma que se desee. Hay 4 niveles de sonido disponibles.

Mantenga pulsado el botón **CANCELAR** (▽) y después pulse el botón **NUMÉRICO** 0. Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos.



Resultado: El tono de la alarma cambia a un nivel más alto que el actual.

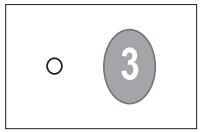
El tomo de alarma 0 no activa ningún sonido.
Los valores cambian según se van pulsando las teclas ocultas en el siguiente orden.
Sonido 0 → Sonido 1 → Sonido 2 → Sonido 3 → Sonido 0 (sin sonido)

El tono predeterminado es Sonido 2.

PROGRAMACIÓN DEL TIEMPO DE LIMPIEZA DEL FILTRO DEL AIRE

Cuando el indicador de comprobación del filtro del aire **(FILTRO)** aparece en la pantalla después de cierto tiempo de utilización del horno, se debe limpiar el filtro siguiendo las instrucciones de "Limpieza del filtro de aire" en la página 16 de este manual. Si desea cambiar el tiempo de limpieza del filtro del aire siga el procedimiento que se explica más abajo.

1. Mantenga pulsado el botón **BLOQUEO DE PROGRAMAS** (○) y después pulse el botón **NUMÉRICO 3**. Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos.



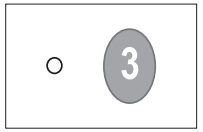
Resultado: La pantalla muestra en horas el tiempo entre limpiezas del filtro del aire que se ha programado o el tiempo original de fábrica.

El tiempo predeterminado es de 500 horas en términos de tiempo de uso, no en tiempo continuo.

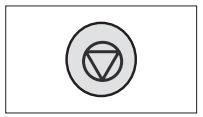
2. Pulse los botones **NUMÉRICOS** para introducir el tiempo de limpieza deseado.

Se pueden establecer hasta 999 horas.

3. Mantenga pulsado **BLOQUEO DE PROGRAMAS** (○) y después pulse el botón **NUMÉRICO** 3. Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos para guardar el nuevo valor.
Así se completa la programación del tiempo de limpieza del filtro del aire.



4. Pulse el botón **CANCELAR** (▽) para volver al modo de cocción.



Una vez cumplido el tiempo de limpieza se debe proceder a la limpieza del filtro de aire. Consulte la página 17.

CM1529A_XEU_04030B_ES.indd 14 2011-07-13 9:38:18

CÓDIGOS DE ERROR

Errores	Código	Señal acústica	Causa	Solución
Error en frecuencia de alimentación (50 / 60 Hz)	E1	-	La frecuencia de alimentación no es 50 Hz.	Desenchufe el cable de alimentación y compruebe si la frecuencia de alimentación es 50 Hz. Enchufe el cable en una fuente de alimentación de 50 Hz y compruebe si aparece "E1". Si el código de error aparece de nuevo aún después de proporcionar la fuente de alimentación correcta, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.
Error de alimentación HVT-I	E41	Un pitido largo durante 2 segundos	El circuito del interior del horno no funciona correctamente.	Desenchufe el cable de alimentación y espere 10 segundos. Vuelva a enchufar el cable de alimentación y compruebe si aparece de nuevo el código de error "E41". Si los síntomas continúan, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.
Error de alimentación HVT-II	E42	Un pitido largo durante 2 segundos	El circuito del interior del horno no funciona correctamente.	Desenchufe el cable de alimentación y espere 10 segundos. Vuelva a enchufar el cable de alimentación y compruebe si aparece de nuevo el código de error "E42". Si los síntomas continúan, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.
Error EEPROM	E5	Un pitido largo durante 2 segundos	IC de memoria (EEPROM IC) no funciona correctamente. En este caso, otras funciones excepto la función de memoria funcionan correctamente. (Se puede hacer funcionar el horno normalmente.)	Pulse el botón CANCELAR una o más veces e intente iniciar un calentamiento programado. Si el código de error "E5" persiste, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.

TECLAS OCULTAS

Nota: Pulse la tecla 1 y a continuación la siguiente. Mantenga la pulsación durante 2 segundos.

Función	Entrada de clave		Pantalla	Observación
	Tecla 1	Siguiente		
Tiempo total en continuidad	CANCELAR (⏚)	1	99 99 ON	Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos. Unidad: 10 horas.
Tiempo total de oscilación de magnetrón	CANCELAR (⏚)	2	99 99 ON	Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos. Unidad: 1 hora.
Número de veces de uso del código del programa de memoria	CANCELAR (⏚)	START (INICIO)	PROG : ON	Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos.
	N.º código		PROG : I ON	
	(Pantalla de datos después de 2 segundos)		PROG 1 7 39 DATA ON	739 veces de uso
	(El nuevo código se puede establecer después de la pantalla de datos)		PROG 2 DATA ON	
	CANCELAR (⏚)		(Modo de cancelar)	
Tiempo de calentamiento por código de programa de memoria (visualización secuencial automática)	CANCELAR (⏚)	(**P**)	PROG 1 1:10 ON	Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos.
			(Visualización secuencial durante 3 segundos desde 1 a 30)	
	CANCELAR (⏚)		(Modo de cancelar)	

ESPAÑOL

CM1529A_XEU_04030B_ES.indd 15 2011-07-13 9:38:18

CUIDADOS DEL HORNO MICROONDAS

Limpieza del horno microondas

1. Desenchufe el horno de la toma de corriente antes de la limpieza.

2. Limpie el interior del horno. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo. Si el horno está muy sucio, se puede utilizar un detergente para cocinas. No utilice detergentes agresivos ni abrasivos.

Los restos de comida o líquidos adheridos a las paredes del horno o entre los cierres y la superficie de la puerta absorben microondas, lo que puede causar chispas o arcos eléctricos.

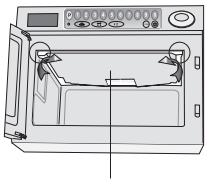
3. Limpie el exterior del horno con agua y jabón y seque con un paño suave.

   Precaución: No permita que entre agua por las aberturas de la ventilación posterior o del panel de control.

4. Para limpiar la ventana de la puerta, lave con agua y un jabón muy suave y seque con un paño suave. No use limpiadores ásperos o abrasivos para no causar arañazos en la puerta.

LIMPIEZA DE LA CUBIERTA DEL TECHO

1. Con las dos manos, empuje los topes de la cubierta del techo hacia adentro y luego hacia abajo. A continuación extraiga la cubierta de la cavidad del horno.
2. Lave la cubierta del techo con agua jabonosa o solución desinfectante para cocina.
3. Vuelva a colocar la cubierta del techo antes de utilizar el horno.

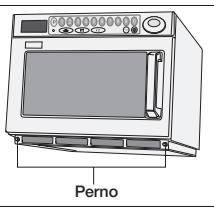


PRECAUCIÓN: La cubierta del techo debe estar firmemente sujeta en su sitio cuando se utiliza el horno. Cuando haya retirado la cubierta del techo para proceder a su limpieza, tenga mucho cuidado con los componentes interiores de la parte superior de la cavidad del horno que han quedado expuestos. Si alguno de ellos está deformado, pueden ocasionarse síntomas anormales como arcos eléctricos o chispas cuando el horno está en funcionamiento. En ese caso, póngase en contacto con el centro de reparaciones posventa más cercano.

LIMPIEZA DEL FILTRO DE AIRE

Limpie el filtro de aire regularmente siguiendo las instrucciones que figuran a continuación. Cuando el filtro de aire está obturado por el polvo, el horno puede presentar problemas.

1. Quite los tornillos de los dos lados del filtro de aire.
2. Extraiga el filtro de aire con cuidado.
3. Lave el filtro con agua jabonosa tibia.
4. Vuelva a colocar el filtro de aire antes de utilizar el horno.



Si el filtro de aire está obstruido por residuos, se producirá un sobrecalentamiento en el horno.

Si desea cambiar el tiempo de limpieza del filtro del aire, consulte “Programación del tiempo de limpieza del filtro del aire” en la página 15.

CM1529A_XEU_04030B_ES.indd 16 2011-07-13 9:38:19

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN EN COLUMNA

Importante

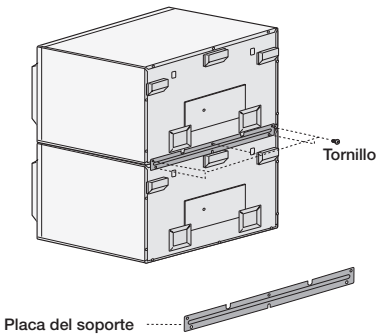
1. Antes de empezar con la instalación, desenchufe el cable de alimentación de la toma de pared.
2. Para la instalación en columna, se debe usar la placa de soporte proporcionada con la unidad.
3. La altura máxima de apilamiento es de dos unidades.

El apilamiento de dos unidades está limitado a los modelos siguientes.

PRECAUCIÓN: La cavidad del horno debe estar vacía.

Instalación

1. Apile las dos unidades.
2. Quite los 6 tornillos, como se muestra en la ilustración.
3. Coloque la placa de soporte para trabar las dos unidades.
4. Ponga los 6 tornillos y apriételos, como se muestra en la ilustración.
5. El horno superior debe estar a una altura segura y accesible.



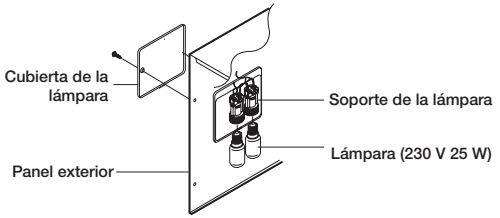
SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

Importante

1. Quite el tornillo de la cubierta de la lámpara.

Para cambiar la lámpara no es necesario retirar el panel externo.

2. Desenrosque la lámpara girando hacia la derecha.
3. Reemplácela por una lámpara nueva girando hacia la izquierda.



CM1529A_XEU_04030B_ES.indd 17 2011-07-13 9:38:19

GUÍA DE UTENSILIOS DE COCINA

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado. Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si éstos están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse. En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓✗	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, el barro cocido vidrioso y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Platos de cartón de poliéster desechable	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas.
Envoltorios de comida rápida		
• Recipientes y tazas de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden arder.
• Papel reciclado o adornos metálicos	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Cristal		
• Utensilios para el horno	✓	Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal.
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados sólo para calentar.
Metal		
• Platos	✗	Pueden producir arcos eléctricos o fuego.
• Tiras de cierre de las bolsas para congelados	✗	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓✗	Sólo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o a prueba de grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ **: Especificaciones**

✓✗ **: Usar con precaución**

✗ **: Inseguro**

CM1529A_XEU_04030B_ES.indd 18 2011-07-13 9:38:19

Guía de cocción

Receta	Método	Nivel de potencia	Tiempo			Tiempo reposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
PAN Y PASTAS						
Para descongelar						
Barrita Viena 9" (congelada)		DESCONGELACIÓN 1 (❄❄)	0'45"	0'50"	0'50"	5 min
2 barritas Viena 9" (congeladas)		DESCONGELACIÓN 1 (❄❄)	1'10"	1'15"	1'20"	5 min
Pastel, porción ind. (congelado)	Poner en bandeja	DESCONGELACIÓN 2 (❄)	2'30"	2'40"	2'50"	5 min
Para calentar						
Quiche 11" porciones 136 g	Poner en bandeja	DESCONGELACIÓN 1 (❄❄) ALTO	3'00" 0'40"	3'00" 0'45"	3'00" 0'50"	1 min 1 min
2 pastelillos rellenos ind. (congelados)	Quitar papel aluminio Poner en bandeja	ALTO	0'10"	0'15"	0'15"	1 min
Tarta frutas (congelada)	Poner en bandeja	ALTO	0'40"	0'45"	0'45"	1 min
2 croissants (congelados)	Poner en bandeja	ALTO	0'05"	0'10"	0'10"	1 min
Bollería 227 g (refrigerada)	Poner en bandeja	ALTO	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
2 tartas pollo y champiñones (refrigeradas)	Quitar envoltorio. Poner en bandeja	ALTO	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tarta pollo y champiñones (refrigerada)	Poner en bandeja, quitar envoltorio.	ALTO	0'30"	0'40"	0'45"	1 min

Receta	Método	Nivel de potencia	Tiempo			Tiempo reposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
APERITIVOS Y ENTRANTES						
Para cocinar						
Panceta, loncha (refrigerada)	Poner en parrilla	ALTO	1'30"	1'40"	1'50"	1 min
2 huevos escalfados (refrigerados)	Poner en tarrinas	ALTO	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
2 huevos revueltos (refrigerados)	Batir los huevos y poner en bol	ALTO	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 min
2 salchichas gruesas (refrigeradas)	Perforar	MEDIO	1'00"	1'10"	1'20"	2 min
Para recalentar						
Salchichas grandes (congeladas)	Poner en bandeja	MEDIO	2'00"	2'10"	2'20"	2 min
Desayuno completo (refrigerado)	Cubrir	MEDIO	2'30"	2'40"	2'50"	1 min
Hamburguesas ternera (congeladas)		ALTO	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Hamburguesas pollo (congeladas)		ALTO	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Donner kebab 162 g (congelado)		ALTO	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Perrito caliente (congelado)		ALTO	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Pizza 190 g (congelada)	Poner en bandeja	BAJO	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Costillas barbacoa 200 g (congeladas)	Poner en bandeja	MEDIO	3'30"	3'45"	4'00"	1 min

CM1529A_XEU_04030B_ES.indd 19 2011-07-13 9:38:19

Receta	Método	Nivel de potencia	Tiempo			Tiempo reposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
6 alitas picantes (congeladas)	Poner en bandeja, partes finas en el centro	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Alubias cocidas 500 g	Cubrir y remover a la mitad	ALTO	2'00"	2'10"	2'20"	2 min
Alubias cocidas 250 g	Cubrir y remover a la mitad	ALTO	1'00"	1'05"	1'10"	2 min
POSTRES						
Para calentar						
Crumble de manzana 200 g (congelada)	Plato cubierto	ALTO	1'20"	1'30"	1'40"	2 min
Pudín de Navidad 150 g (refrigerado)	Poner en bol	ALTO	0'20"	0'25"	0'30"	2 min
Rollito de bizcocho con mermelada 80 g (congelado)	En una bandeja	ALTO	1'00"	1'05"	1'10"	2 min
2 crepes suzette (congeladas)	Perforar film	ALTO	0'50"	1'00"	1'10"	1 min
Pudín de biscuit a base de sebo (congelado)	x 2	ALTO	0'35"	1'05"	1'30"	2 min
	x 1	ALTO	0'40"	0'50"	1'00"	2 min
Pudín de biscuit (congelado)	x 2	ALTO	0'35"	1'05"	1'30"	2 min
	x 1	ALTO	0'40"	0'45"	0'45"	2 min
ENTRANTES						
Para recalentar						
Espirales con salsa de queso (refrigerados)	Poner en plato apto microondas	ALTO	3'30"	3'40"	3'50"	1 min
Pollo tikka masala (congelado)	Perforar film	ALTO	3'20"	3'30"	3'40"	2 min

Receta	Método	Nivel de potencia	Tiempo			Tiempo reposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
Pollo al curry verde tailandés (congelado)	Perforar film	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Chile con carne (congelado)	Perforar film	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
1/2 pollo cocido (refrigerado)	Poner en bolsa perforada	MEDIO	4'30"	5'00"	5'30"	2 min
Lasaña 192 g	Poner en plato apto microondas	MEDIO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Mejillones marinera 466 g (congelados)	Perforar bolsa	ALTO	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Paupetón de salmón y aguacate (refrigerado)	Perforar bolsa	ALTO	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Pastel de carne 300 g (refrigerado)	Poner en el horno y cubrir	MEDIO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Pudines a base de sebo (refrigerado)	Cubrir - poner vertical en plato apto para microondas.	BAJO	4'00"	4'20"	4'40"	2 min
Suprema de pollo con pesto rojo 312 g (congelado)	Perforar bolsa, poner en bandeja	DESCONGELACIÓN 1 (❄❄)	5'00"	5'00"	5'00"	1 min
		ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	
Tallarines a la carbonara (refrigerados)	Perforar bolsa, poner en bandeja	ALTO	1'40"	2'00"	2'20"	1 min
Tortellini al queso (refrigerados)	Poner en plato y cubrir	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Pastel de verduras (refrigerado)	Poner en plato apto microondas	ALTO	3'20"	3'35"	3'50"	1 min

CM1529A_XEU_04030B_ES.indd 20 2011-07-13 9:38:19

Receta	Método	Nivel de potencia	Tiempo			Tiempo reposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
Plato combinado 350 g (refrigerado)	Cubierto	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Plato combinado 700 g (refrigerado)	Cubierto	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	1 min
VERDURA FRESCA						
Para cocinar 500 g						
Judías verdes cortadas	60ml/4 cucharadas agua cubrir	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Brécol, cabezuelas	60ml/4 cucharadas agua cubrir	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Col, cortada	10 cucharadas agua cubrir	ALTO	5'00"	5'30"	6'00"	2 min
Zanahoria, rodajas	60ml/4 cucharadas agua cubrir	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Coliflor, cabezuelas	60ml/4 cucharadas agua cubrir	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Judías verdes enteras	60ml/4 cucharadas agua cubrir	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Patatas con piel	Dar la vuelta a la mitad	ALTO	10'00"	11'00"	12'00"	5 min
Coles de Bruselas	60ml/4 cucharadas agua cubrir	ALTO	4'30"	4'45"	5'00"	2 min
Judías verdes cortadas	Cubrir, remover a partir de media cocción	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Judías enteras	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min

Receta	Método	Nivel de potencia	Tiempo			Tiempo reposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
Brécol, cabezuelas	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Col, cortada	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Bastoncitos zanahoria	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Coliflor, cabezuelas	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Mazorca de maíz	Cubrir	ALTO	4'00"	4'30"	5'00"	2 min
Maíz, mazorquitas	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	5'00"	3'15"	3'30"	2 min
Champiñones, enteros	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
VERDURA FRESCA						
Para cocinar 500 g						
1 patata con piel 230~290 g		ALTO	3'00"	4'00"	4'30"	2 min
Puré de patata x 2, puré de patata x 4		ALTO	6'00"	6'30"	7'00"	2 min
		ALTO	10'00"	11'15"	12'30"	2 min
Pisto 500 g		ALTO	3'30"	4'00"	4'30"	2 min
Coles de Bruselas	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	3'00"	3'30"	4'00"	2 min
ARROZ, 500 g						
Para recalentar						
Arroz hervido (congelado)	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Arroz pilaf (congelado)	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min

CM1529A_XEU_04030B_ES.indd 21 2011-07-13 9:38:19

LIMPIEZA DEL HORNO MICROONDAS

Las siguientes partes del horno microondas deben limpiarse regularmente para evitar que las partículas de comida y la grasa se incrusten en él:

- Superficies internas y externas
- Puerta y cierres de la puerta
- Bandeja

Asegúrese SIEMPRE de que los cierres de la puerta estén limpios y de que la puerta cierre correctamente.

Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad al aparato y provocar riesgos innecesarios.

1. Limpie las superficies externas con un paño suave y agua templada con jabón. Aclare y seque.
2. Quite las manchas y salpicaduras de las superficies internas o del aro giratorio con un paño empapado en agua jabonosa. Aclare y seque.
3. Para eliminar partículas de comida resecas y eliminar olores, coloque un vaso de agua con zumo de limón en el plato giratorio y caliéntelo durante 10 minutos a la máxima potencia.

NO derrame agua en las rejillas de ventilación.

NUNCA utilice productos abrasivos ni disolventes químicos.

Tenga especial cuidado al limpiar los cierres de la puerta para que las partículas:

- no se acumulen
- no impidan que la puerta se cierre correctamente

Limpie la cavidad del horno microondas después de cada uso con un detergente suave. Para evitar daños, deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.

CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL HORNO MICROONDAS

Debe tomar algunas precauciones sencillas al guardar o utilizar su horno microondas.

No debe utilizar el horno si la puerta o los cierres de la puerta están dañados:

- Bisagras rotas
- Cierres deteriorados
- Cubierta del horno abollada o torcida

Sólo un experto del servicio técnico debe realizar reparaciones en el microondas

No quite NUNCA la carcasa externa del horno. Si el horno está defectuoso y necesita ser reparado o duda de su estado:

- Desconéctelo del enchufe de la pared
- Póngase en contacto con el centro de reparaciones posventa más cercano.

Póngase en contacto con SAMSUNG EN TODO EL MUNDO

Si tiene cualquier comentario o pregunta referentes a los productos Samsung, póngase en contacto con el Centro de atención al cliente de SAMSUNG. Samsung Electronics U.K. Ltd. Unit C, Stafford Park 12 Telford, Shropshire TF3 3BJ Reino Unido.

Tel: 0870 242 0303. Fax: 01952 297617.

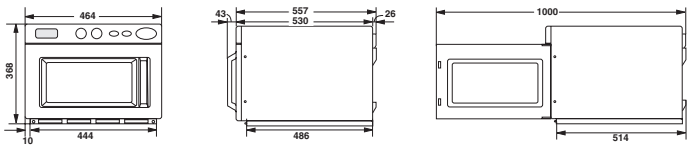
Sitio de Internet: www.samsung.com/uk

CM1529A_XEU_04030B_ES.indd 22 2011-07-13 9:38:19

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.
En virtud de la norma general 2/1984 (III.10) BKM-IpM, nosotros, como distribuidores, testificamos que los hornos **CM1929A/CM1529A/CM1329A** de Samsung cumplen los parámetros tecnológicos mencionados a continuación.

Modelo	CM1929A	CM1529A	CM1329A
Fuente de energía	230 V ~ 50 Hz		
Consumo de energía Microondas	3200 W	3000 W	2600 W
Potencia de salida	1850 W (IEC-705)	1500 W (IEC-705)	1300 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz		
Dimensiones (An. x Al. x Pr.) Exterior Interior del horno	464 x 368 x 557 mm 370 x 190 x 370 mm		
Volumen	26 litros		
Peso Neto	32 kg aproximadamente		
Nivel de ruido	54,5 dB		



NOTA

ESPAÑOL

CM1529A_XEU_04030B_ES.indd 23 2011-07-13 9:38:20

If you have any problems with your machine please can you contact Samsung Customer Support Center

PO Box 479
Gateshead
NE9 9BJ

N.º de código: DE68-04030B

CM1529A_XEU_04030B_ES.indd 24 2011-07-13 9:38:20

CM1929A (1850 W)
CM1529A (1500 W)
CM1329A (1300 W)

Manuel d'utilisation et guide de cuisson

(COMMERCIAL)

du four micro-ondes

Un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Veuillez enregistrer votre appareil sur

www.samsung.com/register

CE

Planet First **100% Recycled Paper**

Ce manuel est composé de papier 100% recyclé.

SAMSUNG

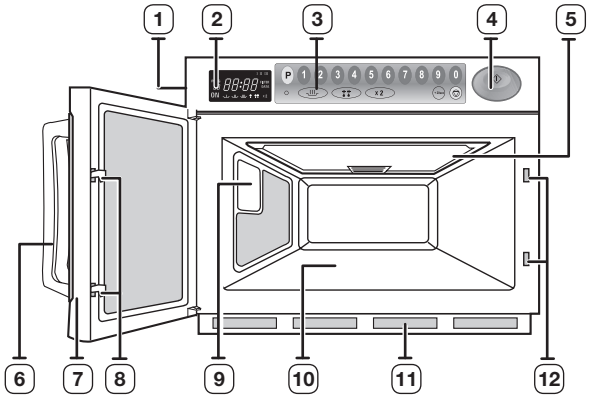
CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 1 2011-07-13 9:37:18

FRANÇAIS

SOMMAIRE

Four....2
Tableau de commande....3
Écran....3
Utilisation du manuel d'utilisation....3
Informations importantes relatives à la sécurité....3
Légendes des symboles et des icônes....4
Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes....4
Consignes de sécurité importantes....4
Élimination correcte du produit (déchets d'appareils électriques et électroniques)....6
Consignes concernant la cuisson....7
Cuisson/Réchauffage....7
Puissances et temps de cuisson....9
Arrêt de la cuisson....9
Fonction de répétition....9
Utilisation de la touche +20s....10
Utilisation de la fonction de décongélation....10
Programmation des touches mémorisées....11
Utilisation de la cuisson mémorisée....13
Utilisation de la touche de double quantité....13
Programmation de la touche de double quantité....13
Réglage de la tonalité du signal sonore....14
Programmation du temps de nettoyage du filtre à air....14
Codes d'erreur....15
Touches cachées....15
Entretien de votre four micro-ondes....16
Nettoyage du cache de la paroi supérieure interne....16
Nettoyage du filtre à air....16
Consignes d'installation en vue d'une superposition....17
Remplacement de la lampe....17
Guide des récipients....18
Nettoyage du four micro-ondes....22
Rangement et entretien du four micro-ondes....22
Caractéristiques techniques....23

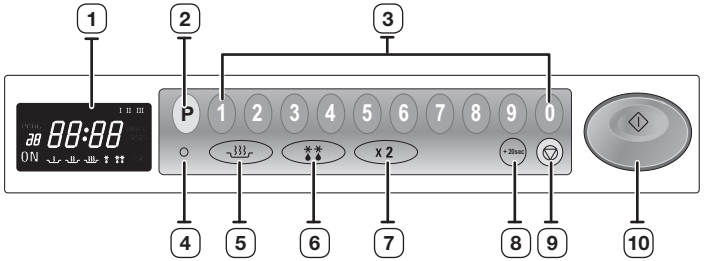
FOUR



1. CACHE DE LA LAMPE DU FOUR
2. ÉCRAN
3. TABLEAU DE COMMANDE
4. BOUTON DÉPART
5. CACHE DE LA PAROI SUPÉRIEURE INTERNE
6. POIGNÉE
7. PORTE
8. LOQUETS DE LA PORTE
9. LAMPE DU FOUR
10. PLATEAU
11. FILTRE À AIR
12. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

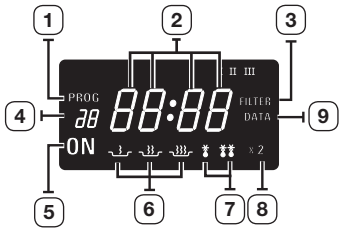
CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 2 2011-07-13 9:37:18

TABLEAU DE COMMANDE



1. ÉCRAN
2. TOUCHE PROGRAMME
3. TOUCHES NUMÉROTÉES (programmation de la mémoire et du temps)
4. TOUCHE VERROUILLAGE DE PROGRAMME
5. TOUCHE SÉLECTION DE LA PUISSANCE DE CUISSON
6. TOUCHE SÉLECTION DE LA PUISSANCE DE DÉCONGÉLATION
7. TOUCHE DOUBLE QUANTITÉ
8. TOUCHE +20s (touche de cuisson immédiate)
9. TOUCHE ANNULER
10. BOUTON DÉPART

ÉCRAN



1. VOYANT DE PROGRAMME
2. AFFICHAGE DE L'HEURE
3. VOYANT D'AFFICHAGE DU TEMPS DE VÉRIFICATION DU FILTRE À AIR
4. VOYANT DE LA TOUCHE NUMÉROTÉE MÉMORISÉE
5. VOYANT DE VÉRIFICATION DE LA SOURCE D'ALIMENTATION (lorsque celui-ci est allumé, le four ne fonctionne pas)
6. VOYANTS DE PUISSANCE
7. VOYANTS DE DÉCONGÉLATION
8. VOYANT DE DOUBLE QUANTITÉ
9. VOYANT DE VÉRIFICATION DE DONNÉES

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

INFORMATIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.
LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.
Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.
Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 3 2011-07-13 9:37:19

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

AVERTISSEMENT — Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.

ATTENTION — Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.

- Avertissement ; Risque d'incendie
- Avertissement ; Electricité
- Interdit.
- NE PAS démonter.
- NE PAS toucher.
- Contactez le service d'assistance technique.
- Important
- Avertissement ; Surface chaude
- Avertissement ; Matière explosive
- Suivez scrupuleusement les consignes.
- Débranchez la prise murale.
- Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Remarque

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) Porte (déformée)
(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

⚠ AVERTISSEMENT				
Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer le four micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement.	✓	✓	✓	✓
N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✓	✓	✓	✓
Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✓	✓	✓	✓
Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✓	✓	✓	✓
Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✓	✓	✓	✓
En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓
N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre. (Modèle posable uniquement)	✓	✓		
N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 4 2011-07-13 9:37:21

	Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
	N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	
	N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
	L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.	✓	✓		
	Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		
	Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
	Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		
	Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.	✓	✓	✓	✓
	L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).	✓	✓	✓	✓
	N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓
	Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble. (Modèle posable uniquement)	✓	✓	✓	✓
	AVERTISSEMENT : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.	✓	✓	✓	✓
	AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.	✓	✓	✓	✓
	AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
	AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.	✓		✓	✓
	AVERTISSEMENT : si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✓	✓	✓	✓
	AVERTISSEMENT : avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.			✓	
	Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.	✓	✓	✓	✓
	Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.	✓	✓	✓	✓
	Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.	✓	✓	✓	✓
	Installez le four micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation. Si le four génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou si de la fumée est émise, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
	L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur. (modèle intégrable uniquement).	✓	✓	✓	✓

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 5 2011-07-13 9:37:23

⚠ ATTENTION				
Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✓		✓	✓
Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.	✓		✓	
N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✓		✓	✓
Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✓		✓	✓
Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.	✓		✓	✓
Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.	✓	✓		✓
Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✓	✓		
Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✓	✓
Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✓		✓	
Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✓	
Ne touchez pas les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci ne s'est pas refroidi.			✓	
Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✓	
Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✓	
Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✓			✓
Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✓		✓	
Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✓	✓	✓	

ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT (DÉCHETS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable dans l'Union européenne et d'autres pays d'Europe avec des systèmes de collecte spécialisés)
Ce symbole sur le produit, les accessoires ou la documentation indique que le produit et ses accessoires électroniques (par exemple, chargeur, casque, câble USB) ne doivent pas être jetés avec vos ordures ménagères. Afin d'éviter tout risque pour l'environnement ou la santé humaine en raison d'une élimination non contrôlée des déchets, séparez ces éléments des autres déchets et recyclez-les de manière responsable afin de garantir une réutilisation durable des ressources matérielles.

Pour les utilisateurs individuels, contactez le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit ou l'agence gouvernementale locale pour obtenir des détails sur le lieu et la manière d'éliminer ces éléments en vue d'un recyclage sans risque pour l'environnement.

Pour les utilisateurs professionnels, contactez votre fournisseur et consultez les conditions générales de votre contrat d'achat. Ce produit et ses composants électroniques ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets commerciaux en vue de leur élimination.

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 6 2011-07-13 9:37:24

CONSIGNES CONCERNANT LA CUISSON

La Puissance de sortie IEC est une puissance standard internationale, donc tous les fabricants de micro-ondes utilisent maintenant la même méthode de mesure de la puissance. Si les consignes concernant la cuisson indiquées sur l'emballage des aliments sont basées sur les Puissances de sortie IEC, réglez les temps de cuisson en fonction de la Puissance IEC de votre four.
Par exemple :
Si les consignes concernant la cuisson sont basées sur un four à 650 W, vous devrez réduire certains temps de cuisson pour le MW87L (850 W). Les plats préparés sont maintenant très pratiques et très populaires. Ces plats ont déjà été cuisinés et cuits par le fabricant, puis ils ont été congelés, réfrigérés ou mis sous vide pour une longue durée. Les temps de cuisson de ces plats préparés sont de plus en plus basés sur les Catégories de réchauffage A, B, C, D et E.
Par conséquent, utilisez simplement pour votre four la catégorie de réchauffage indiquée sur l'emballage de vos aliments, et réglez votre minuterie en fonction.
Par exemple : Si les consignes concernant le réchauffage sont de 3 minutes sur HIGH (ÉLEVÉ), vous devrez régler votre minuterie sur moins de 3 minutes sur HIGH (ÉLEVÉ) pour le CM1929 (catégorie E).

Gardez en tête que les consignes concernant la cuisson ne sont fournies que comme un guide. Si vous avez suivi les consignes et si les aliments ne sont toujours pas uniformément chauds, remettez-le tout simplement dans le four et faites chauffer jusqu'à ce que ce soit le cas.

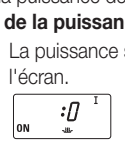
CUISSON/RÉCHAUFFAGE

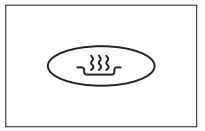
Cuisson en une étape

Assurez-vous qu'il est correctement branché sur une prise murale reliée à la terre et que le message « ON » (MARCHE) s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte (la lampe du four s'allume).
Déposez les aliments dans un récipient résistant aux micro-ondes, placez celui-ci au centre du plateau et fermez correctement la porte du four (la lampe s'éteint).

1. Sélectionnez la puissance désirée à l'aide de la touche **de sélection de la puissance de cuisson**.

Résultat : La puissance sélectionnée s'affiche à l'écran.





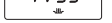
2. Réglez le temps de cuisson désiré à l'aide des touches **NUMÉROTÉES**.

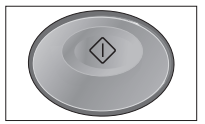
Résultat : Le temps sélectionné est affiché dans la fenêtre d'affichage.

Le temps maximal selon chaque niveau de puissance pour la cuisson peut être consulté dans le chapitre « Niveaux de puissance et variations de temps », situé en page 7. Les touches **NUMÉROTÉES** ne fonctionnent pas lorsque vous appuyez sur un temps de cuisson supérieur à la valeur maximale. Le temps de cuisson ne peut pas être supérieur au temps maximal autorisé par le programme sélectionné. Il est recommandé d'appuyer sur **ANNULATION** et de saisir un niveau de puissance et un temps de cuisson nouveaux.

3. Appuyez sur le bouton ⏀.

Résultat : La lampe s'allume et le ventilateur se met en marche. Le cycle de chauffe commence. Le décompte du temps sur l'écran numérique démarre.





FRANÇAIS

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 7 2011-07-13 9:37:25

Une fois la durée sélectionnée écoulée, un signal sonore retentit 4 fois et le cycle de chauffe s'arrête. La lampe s'éteint. L'écran affiche « 0 » pendant une minute et le ventilateur continue de fonctionner jusqu'au refroidissement correct de tous les éléments du four. Pendant ce temps, le ventilateur ne s'arrête pas, même si vous ouvrez la porte. Au bout d'une minute environ, le ventilateur s'arrête. Vous pouvez néanmoins retirer les aliments du four même lorsque la ventilation est en marche. Pendant ce temps, le ventilateur ne s'arrête pas, même si vous ouvrez la porte. Une minute plus tard, il s'arrête et le message « ON » (MARCHE) apparaît à nouveau. Vous pouvez néanmoins retirer les aliments du four même lorsque la ventilation est en marche.

4. Ouvrez la porte et sortez les aliments du four.
Refermez la porte. La lampe s'éteint.

Si vous souhaitez interrompre un cycle de chauffe, il vous suffit d'appuyer une fois sur la touche (⏚). Le voyant de vérification d'alimentation « ON » (MARCHE) commence à clignoter et s'éteint lorsque la touche (⏚) ou le bouton (◈) est actionné(e) à nouveau. Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur le bouton (◈). Pour annuler le programme en cours, appuyez sur la touche (⏚). S'il NE s'agit PAS d'un cycle de chauffe, il vous suffit d'appuyer une fois sur la touche (⏚) pour annuler le programme en cours.
Vous pouvez appuyer sur la touche **+20s** une ou plusieurs fois pour augmenter de 20 secondes ou plus le temps de cuisson. La durée ne peut en revanche pas dépasser le temps maximal associé à la puissance sélectionnée.

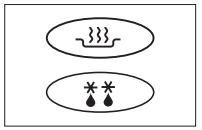
Lors du tout premier branchement de l'appareil sur une prise murale, celui-ci sonne une fois et tous les voyants restent affichés à l'écran pendant 5 secondes.

Lorsque vous ouvrez la porte du four une fois la cuisson terminée, la lampe s'allume et s'éteint 1 minute après.

Si vous ouvrez la porte en cours de cuisson, le four s'arrête et la lampe s'allume pendant 1 minute. Si vous laissez la porte du four ouverte pendant plus d'1 minute, un signal sonore retentit toutes les minutes et le voyant de vérification de la source d'alimentation « ON » (MARCHE) s'affiche à l'écran au bout de 5 minutes.

Cuisson en plusieurs étapes

1. Sélectionnez la puissance souhaitée à l'aide de la touche **PUISSANCE** ou de la touche **DÉCONGÉLATION**.



Résultat : La puissance sélectionnée s'affiche à l'écran.

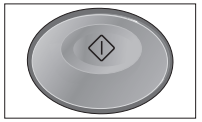
2. Réglez le temps de cuisson désiré à l'aide des touches **NUMÉROTÉES**.

Résultat : le temps sélectionné est affiché dans la fenêtre d'affichage.

Le temps maximal selon chaque niveau de puissance pour la cuisson peut être consulté dans le chapitre « Niveaux de puissance et variations de temps », situé en page 7. Les touches **NUMÉROTÉES** ne fonctionnent pas lorsque vous appuyez sur un temps de cuisson supérieur à la valeur maximale. Le temps de cuisson ne peut pas être supérieur au temps maximal autorisé par le programme sélectionné. Il est recommandé d'appuyer sur **ANNULATION** et de saisir un niveau de puissance et un temps de cuisson nouveaux.

3. Répétez les étapes 1 et 2 pour la programmation de la mémoire en 2 ou 3 étapes.

4. Appuyez sur le bouton ◈.



Résultat : la lampe s'allume et le ventilateur se met en marche. Le four commence à chauffer conformément au temps et au niveau de puissance de cuisson pré-programmé. (Etape I → étape II → étape III). Le décompte du temps sur l'écran numérique démarre.

Vous ne pouvez pas régler la même **PUISSANCE** ou **DÉCONGÉLATION.**

Fonctionne en tant que séquence de réglage.

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 8 2011-07-13 9:37:25

PUISSANCES ET TEMPS DE CUISSON

La fonction Puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et, par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité. Vous pouvez choisir parmi les puissances ci-dessous.

Puissance	CM1929A		CM1529A		CM1329A	
	Pourcentage	Puissance en watts	Pourcentage	Puissance en watts	Pourcentage	Puissance en watts
ÉLEVÉE	100 %	1850 W	100 %	1500 W	100 %	1300 W
MOYENNE	70 %	1295 W	70 %	1120 W	70 %	910 W
FAIBLE	50 %	925 W	50 %	800 W	50 %	650 W
DÉCONGÉLATION MAXI.	20 %	370 W	25 %	400 W	30 %	390 W
DÉCONGÉLATION MINI.	10 %	185 W	13 %	208 W	15 %	195 W

Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent à la puissance spécifique indiquée.

Puissance	Temps maxi.
ÉLEVÉE	25 min
MOYENNE	40 min
FAIBLE	40 min
DÉCONGÉLATION MAXI.	50 min
DÉCONGÉLATION MINI.	50 min

ARRÊT DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

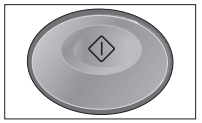
- contrôler la cuisson ;
- retourner ou mélanger les aliments ;
- les laisser reposer.

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
temporairement	Ouvrez la porte et appuyez une fois sur la touche (⊽). **Résultat :** La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez de nouveau sur le bouton (◇).
définitivement	Appuyez deux fois sur la touche (⊽). **Résultat :** Les réglages de cuisson sont annulés.

Si vous souhaitez annuler les réglages avant même de lancer le cycle de cuisson, il vous suffit d'appuyer une fois sur le bouton **ANNULER** (⊽).

FONCTION DE RÉPÉTITION

1. Vous pouvez répéter le réglage de cuisson précédent (quel que soit le mode de cuisson mémorisé, manuel ou automatique) en appuyant sur le bouton **DÉPART** (◇). Le four démarre avec le même temps et la même puissance de cuisson utilisés la dernière fois.



2. La fonction de répétition est annulé lorsque l'appareil est mis hors tension.

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 9 2011-07-13 9:37:25

UTILISATION DE LA TOUCHE +20S

Il s'agit d'une touche de **CUISSON IMMÉDIATE**.
Lorsque celle-ci est actionnée, le cycle de chauffe démarre automatiquement.
Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur la touche **+20s** pendant le cycle de cuisson.
Le temps de cuisson augmente de 20 secondes à chaque pression sur la touche **+20s**.
Cependant, il ne peut pas dépasser le temps maximal.
Comme pour la cuisine traditionnelle, vous pouvez juger nécessaire, en fonction des caractéristiques des aliments et de vos goûts, d'ajuster légèrement les temps de cuisson. Vous pouvez :

- Pour surveiller la progression de la cuisson, il vous suffit :
- D'ouvrir la porte
- De refermer la porte
- D'augmenter le temps de cuisson restant.

Avant de lancer un cycle de cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer les temps de cuisson à l'aide des boutons de la minuterie ou du bouton **+20s**. En cours de cycle, vous ne pouvez vous servir que du bouton **+20s**.

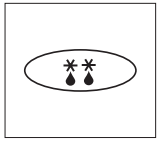
UTILISATION DE LA FONCTION DE DÉCONGÉLATION

Le mode Décongélation permet de faire décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson.

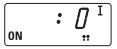
N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments encore surgelés au centre du plateau. Refermez la porte.

1. Appuyez sur le sélecteur de décongélation pour activer **DÉCONGÉLATION MAXI** (**) ou **DÉCONGÉLATION MINI** (*), selon vos besoins.



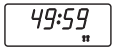
Résultat : Le voyant **DÉCONGÉLATION** s'affiche à l'écran.

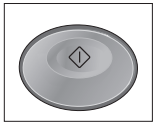


2. Appuyez sur les touches **NUMÉROTÉES** pour définir le temps de décongélation. (50 min maxi.)

3. Appuyez sur le bouton ◇.

Résultat : La phase de décongélation commence.





Vous n'avez pas la possibilité de définir un temps de décongélation supérieur à 50 min. Le voyant de décongélation clignote et il est recommandé d'appuyer sur le bouton **ANNULATION** (▽) et de saisir un niveau de puissance et un temps de cuisson nouveaux.

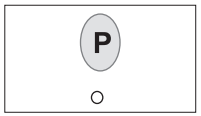
Lorsque le cycle de décongélation du four est actif pendant plus de 25 min, vous N'avez PAS la possibilité de basculer du mode de décongélation vers le mode de chauffe (cuisson/réchauffage).

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 10 2011-07-13 9:37:26

PROGRAMMATION DES TOUCHES MÉMORISÉES

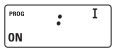
Une étape

1. Maintenez enfoncée la touche **VERROUILLAGE DE PROGRAMME** (○), puis appuyez sur la touche **PROGRAMME** (**P**). Maintenez enfoncées les deux touches pendant 2 s.



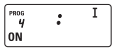
Assurez-vous d'appuyer fermement sur les touches.

Résultat : Le voyant **PROGRAMME** apparaît dans la zone d'affichage numérique.

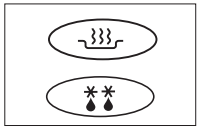


2. Appuyez sur la touche **NUMÉROTÉE** appropriée pour le numéro de programmation souhaité.

Résultat : Le code de programme mémorisé sélectionné apparaît sous le voyant **PROGRAMME**.



3. Sélectionnez la puissance à l'aide de la touche **PUISSANCE** ou de la touche **DÉCONGÉLATION**.



Résultat : Le niveau de puissance ÉLEVÉ par défaut est affiché lors du premier actionnement de la touche **PUISSANCE**.

Appuyez sur la touche **PUISSANCE** ou sur la touche **DÉCONGÉLATION** une ou plusieurs fois jusqu'à obtenir la puissance souhaitée.

4. Appuyer sur les touches **NUMÉROTÉES** pour définir le temps de cuisson.

Le temps maximal de chaque niveau de puissance pour la cuisson peut être consulté dans le chapitre « Niveaux de puissance et variations de temps », situé en page 7. Les touches **NUMÉROTÉES** ne fonctionnent pas lorsque vous appuyez sur un temps de cuisson supérieur à la valeur maximale.
Le temps de cuisson ne peut pas être supérieur au temps maximal autorisé par le programme sélectionné. Il est recommandé d'appuyer sur **ANNULATION** et de saisir un niveau de puissance et un temps de cuisson nouveaux.

5. Maintenez enfoncée la touche **VERROUILLAGE DE PROGRAMME** (○), puis appuyez sur la touche **PROGRAMME** (**P**). Maintenez enfoncées à nouveau les deux touches pendant 2 s.

Résultat : Le voyant PROGRAMME et le voyant du numéro mémorisé clignotent 3 fois dans la zone d'affichage et un signal sonore retentit. Ensuite, la zone d'affichage s'atténue.

Attention : Assurez-vous d'appuyer fermement sur les touches dans la bonne position.

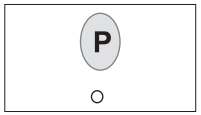
6. Si vous souhaitez effectuer une nouvelle programmation, vous pouvez répéter les procédures précédentes une nouvelle fois.

30 programmes mémorisés sont disponibles.
Assurez-vous que l'unité est correctement programmée.
Une fois la programmation terminée, il vous suffit d'appuyer sur la touche **NUMÉROTÉE**. Le programme mémorisé sélectionné démarre automatiquement la cuisson.

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 11 2011-07-13 9:37:26

Plusieurs étapes

1. Maintenez enfoncée la touche **VERROUILLAGE DE PROGRAMME** (○), puis appuyez sur la touche **PROGRAMME** (**P**). Maintenez enfoncées les deux touches pendant 2 s.

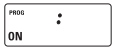


Assurez-vous d'appuyer fermement sur les touches.

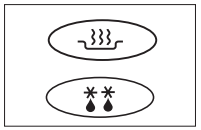
Résultat : Le voyant **PROGRAMME** apparaît dans la zone d'affichage numérique.

2. Appuyez sur la touche **NUMÉROTÉE** appropriée pour le numéro de programmation souhaité.

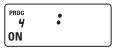
Résultat : Le code de programme mémorisé sélectionné apparaît sous le voyant **PROGRAMME**.



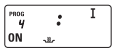
3. Sélectionnez la puissance à l'aide de la touche **PUISSANCE** ou de la touche **DÉCONGÉLATION**.



Résultat : Le niveau de puissance ÉLEVÉ par défaut est affiché lors du premier actionnement de la touche **PUISSANCE**.



Appuyez sur la touche **PUISSANCE** ou sur la touche **DÉCONGÉLATION** une ou plusieurs fois jusqu'à obtenir la puissance souhaitée.

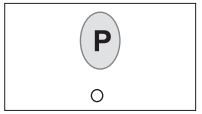


4. Appuyer sur les touches **NUMÉROTÉES** pour définir le temps de cuisson.

Le temps maximal de chaque niveau de puissance pour la cuisson peut être consulté dans le chapitre « Niveaux de puissance et variations de temps », situé en page 7. Les touches **NUMÉROTÉES** ne fonctionnent pas lorsque vous appuyez sur un temps de cuisson supérieur à la valeur maximale.
Le temps de cuisson ne peut pas être supérieur au temps maximal autorisé par le programme sélectionné. Il est recommandé d'appuyer sur **ANNULATION** et de saisir un niveau de puissance et un temps de cuisson nouveaux.

5. Répétez les étapes 3 et 4 pour la programmation de la mémoire en 2 ou 3 étapes.

6. Maintenez enfoncée la touche **VERROUILLAGE DE PROGRAMME** (○), puis appuyez sur la touche **PROGRAMME** (**P**). Maintenez enfoncées à nouveau les deux touches pendant 2 s.



Résultat : Le voyant PROGRAMME et le voyant du numéro mémorisé clignotent 3 fois dans la zone d'affichage et un signal sonore retentit. Ensuite, la zone d'affichage s'atténue.

Attention : Assurez-vous d'appuyer fermement sur les touches dans la bonne position.

7. Si vous souhaitez effectuer une nouvelle programmation, vous pouvez répéter les procédures précédentes une nouvelle fois.

30 programmes mémorisés sont disponibles.
Assurez-vous que l'unité est correctement programmée.
Une fois la programmation terminée, il vous suffit d'appuyer sur la touche **NUMÉROTÉE**. Le programme mémorisé sélectionné démarre automatiquement la cuisson.

Vous ne pouvez pas régler la même **PUISSANCE** ou **DÉCONGÉLATION**.

Fonctionne en tant que séquence de réglage.

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 12 2011-07-13 9:37:26

UTILISATION DE LA CUISSON MÉMORISÉE

Une fois la programmation mémorisée terminée, appuyez sur la touche NUMÉROTÉE correspondant au numéro programmé que vous souhaitez sélectionner. Le four commence à chauffer conformément au temps et au niveau de puissance de cuisson pré-programmés.

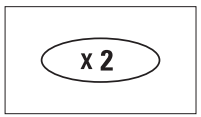
1. Assurez-vous qu'il est correctement branché sur une prise murale reliée à la terre et que le message « ON » (MARCHE) s'affiche à l'écran.
2. Ouvrez la porte.
   La lampe du four s'allume.
3. Déposez les aliments dans un récipient résistant aux micro-ondes, placez celui-ci au centre du plateau et fermez correctement la porte du four

   Résultat : La lampe s'éteint.
4. Appuyez sur une touche **NUMÉROTÉE**.

   Résultat : Le programme mémorisé sélectionné démarre automatiquement la chauffe. Cependant, les touches **NUMÉROTÉES** 1, 2 et 3 fonctionnent après 2 secondes.

UTILISATION DE LA TOUCHE DE DOUBLE QUANTITÉ

1. Appuyez sur la touche **Double quantité**.



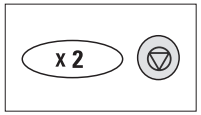
2. Appuyez sur la touche **NUMÉROTÉE** mémorisée de votre choix.

   Résultat : Le temps de cuisson à multiplier par le facteur prédéfini est affiché, la cuisson démarre et l'écran affiche le décompte du temps restant.

Le bouton (◇) ne doit pas être actionné pour démarrer le cycle de chauffe.

PROGRAMMATION DE LA TOUCHE DE DOUBLE QUANTITÉ

1. Maintenez enfoncée (▽), puis appuyez sur la touche (⏲). Maintenez enfoncées les deux touches pendant 2 secondes.

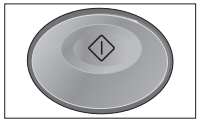


2. Sélectionnez le code de programme souhaité à l'aide des touches **NUMÉROTÉES**.

3. Appuyez sur les touches **NUMÉROTÉES** pour définir le facteur d'augmentation, qui est compris entre 1.00 et 9.99.

Le facteur par défaut établi par le fabricant afin d'augmenter le temps de cuisson est 1.65.
Assurez-vous de définir un facteur correct compris entre 1.00 et 9.99 pour chaque numéro de code mémorisé.

4. Appuyez sur le bouton (◇).



Appuyez sur la touche pour quitter le mode de programmation.
Bien que vous puissiez définir un facteur de double quantité dont le réglage pourrait entraîner le dépassement du temps maximal autorisé pour chaque niveau de puissance, le four ne dépasse pas le temps maximal.

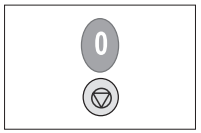
CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 13 2011-07-13 9:37:27

Modification du facteur de double quantité

Fonction	Touche concernée	Écran	Remarque
Modification du facteur de double quantité	Maintenez enfoncée la touche ANNULATION (▽), puis la touche (x2).	PROG F · ON x2	Maintenez enfoncée pendant 2 s.
	Code n°	PROG 1 F 1.65 ON x2	Après 1 s, la valeur par défaut s'affiche.
	(Saisissez la valeur de facteur souhaitée.)	PROG 1 F2.00 ON x2	Valeurs disponibles : 1.00 à 9.99 (modifiez le facteur si nécessaire.)
	DÉPART (◇)	PROG 1 F2.00 ON x2	Si vous avez terminé les modifications, appuyez sur ANNULATION pour sortir du mode de modification.
	Nouveau N° de code	PROG 2 F 1.65 ON x2	Omettez cette étape si elle n'est pas nécessaire.
	(Saisissez la valeur de facteur souhaitée.)	PROG 2 F2.30 ON x2	Omettez cette étape si elle n'est pas nécessaire.
	DÉPART (◇)	PROG 2 F2.30 ON x2	Omettez cette étape si elle n'est pas nécessaire.
	ANNULATION (▽)	(Annulation du mode)	Cette touche permet de quitter le mode de modification.

RÉGLAGE DE LA TONALITÉ DU SIGNAL SONORE

Vous pouvez sélectionner une tonalité pour le signal sonore. 4 niveaux sonores sont disponibles.
Maintenez enfoncée la touche **ANNULATION** (▽), puis la touche **NUMÉROTÉE** 0. Maintenez enfoncées les deux touches pendant 2 secondes.



Résultat : La tonalité du signal sonore passe à un niveau supérieur à la tonalité actuelle.

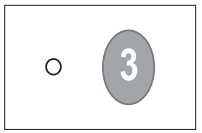
La tonalité 0 n'émet pas de signal sonore.
Les réglages disponibles lorsque vous appuyez sur les touches cachées suivent l'ordre ci-dessous :
Son 0 → Son 1 → Son 2 → Son 3 → Son 0 (aucun son)

La tonalité par défaut est Son 2.

PROGRAMMATION DU TEMPS DE NETTOYAGE DU FILTRE À AIR

Lorsque le voyant de vérification du filtre à air **(FILTRE)** s'affiche après un certain temps d'utilisation du filtre, il est nécessaire de le nettoyer conformément aux instructions contenues dans « Nettoyage du filtre à air », figurant en page 16 de ce livret. Ensuite, suivez la procédure ci-dessous pour modifier le temps de nettoyage du filtre à air.

1. Maintenez enfoncée la touche **VERROUILLAGE DE PROGRAMME** (○), puis appuyez sur la touche **NUMÉRO 3**. Maintenez enfoncées les deux touches pendant 2 secondes.



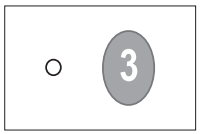
Résultat : Le temps restant (heures) jusqu'au nouveau nettoyage que vous avez programmé ou jusqu'au nettoyage programmé par le fabricant s'affiche.

Le temps entre deux nettoyages par défaut est 500 heures de fonctionnement.

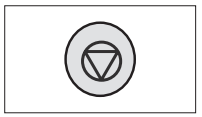
2. Appuyez sur les touches **NUMÉROTÉES** pour définir le temps souhaité entre deux nettoyages.

Vous pouvez régler jusqu'à 999 heures.

3. Maintenez enfoncé **VERROUILLAGE DU PROGRAMME** (○), puis appuyez sur la touche **NUMÉRO** 3.
Maintenez appuyé pendant 2 secondes pour enregistrer la nouvelle valeur.
La programmation du temps de nettoyage du filtre à air est maintenant terminée.



4. Appuyez sur la touche **ANNULATION** (▽) pour retourner au mode de cuisson.



Une fois le temps de nettoyage expiré, vous devez nettoyer le filtre à air. Voir page 17.

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 14 2011-07-13 9:37:27

CODES D'ERREUR

Erreur	Code	Signal d'erreur	Cause	Solution
Erreur de fréquence (50 / 60 Hz)	E1	-	La fréquence est différente de 50 Hz.	Débranchez le câble d'alimentation et vérifiez si la valeur de la fréquence est bien 50 Hz. Branchez le câble dans une source d'alimentation de 50 Hz et regardez si le message « E1 » (E1) s'affiche à l'écran. Si le message s'affiche encore après avoir vérifié que la source d'alimentation était correcte, contactez votre service d'assistance technique.
Erreur d'alimentation HVT-I	E41	Un long signal sonore de 2 s	Le circuit interne du four ne fonctionne pas correctement.	Débranchez le cordon d'alimentation et attendez 10 secondes. Branchez à nouveau le cordon d'alimentation et vérifiez si le code d'erreur « E41 » réapparaît. Si le problème persiste, contactez le centre de dépannage le plus proche.
Erreur d'alimentation HVT-II	E42	Un long signal sonore de 2 s	Le circuit interne du four ne fonctionne pas correctement.	Débranchez le cordon d'alimentation et attendez 10 secondes. Branchez à nouveau le cordon d'alimentation et vérifiez si le code d'erreur « E42 » réapparaît. Si le problème persiste, contactez le centre de dépannage le plus proche.
Erreur EEPROM	E5	Un long signal sonore de 2 s	La mémoire IC (EEPROM IC) ne fonctionne pas correctement. Dans ce cas, des fonctionnalités autres que la fonction de mémorisation sont pleinement opérationnelles. (Vous pouvez utiliser le four manuellement)	Appuyez sur la touche ANNULATION une ou plusieurs fois et essayez de démarrer un cycle de cuisson mémorisé. Si le code d'erreur « E5 » persiste, contactez le centre de dépannage le plus proche.

TOUCHES CACHÉES

Remarque : appuyez sur la touche 1, puis sur la touche Suivant. Maintenez enfoncées pendant 2 s.

Fonction	Touche concernée		Écran	Remarque
	Touche 1	Suivant		
Temps total en continu	ANNULATION (⊘)	1	99 99 ON	Maintenez enfoncées les deux touches pendant 2 s. Unité : 10 h
Temps total d'oscillation du magnétron	ANNULATION (⊘)	2	99 99 ON	Maintenez enfoncées les deux touches pendant 2 s. Unité : 1 h
Nombre de fois d'utilisation par code de programme mémorisé	ANNULATION (⊘)	DÉPART	PROG : ON	Maintenez enfoncées les deux touches pendant 2 s.
	Code n°		PROG : I ON	
	(Données affichées après 2 s)		PROG 1 7 39 DATA ON	739 fois d'utilisation
	(Un nouveau code peut être défini après l'affichage des données)		PROG 2 DATA ON	
	ANNULATION (⊘)		(Annulation du mode)	
Temps de cuisson par code de programme mémorisé (affichage séquentiel automatique)	ANNULATION (⊘)	(**P**)	PROG 1 1:10 ON	Maintenez enfoncées les deux touches pendant 2 s.
			(Affichage séquentiel de 3 s du numéro 1 au numéro 30)	
	ANNULATION (⊘)		(Annulation du mode)	

FRANÇAIS

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 15 2011-07-13 9:37:28

ENTRETIEN DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES

Nettoyage du four à micro-ondes

1. Avant toute opération de nettoyage, débranchez l'appareil de la prise murale.

2. Nettoyez l'intérieur du four. Retirez les traces de projections à l'aide d'un chiffon humide. Vous pouvez utiliser un nettoyant ménager doux si le four est particulièrement sale. N'utilisez pas de détergents ou d'abrasifs puissants.

S'il reste des traces de nourriture ou de liquide sur les parois du four ou entre le joint et la surface de la porte, celles-ci peuvent absorber les micro-ondes et créer des arcs électriques ou des étincelles.

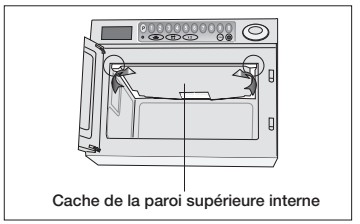
3. Nettoyez l'extérieur du four avec de l'eau chaude savonneuse et essuyez avec un chiffon doux et sec.

   Attention : évitez que de l'eau ne s'infiltre dans le système de ventilation arrière ou dans les ouvertures du tableau de commande.

4. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer la vitre de la porte et un chiffon doux pour l'essuyer. Les savons acides ou les nettoyants contenus dans les produits à vitres classiques risquent de rayer la porte.

NETTOYAGE DU CACHE DE LA PAROI SUPÉRIEURE INTERNE

1. Saisissez les tampons du cache avec les deux mains et tirez-les vers le bas. Retirez ensuite du four le cache de la paroi supérieure interne.
2. Nettoyez ensuite le cache à l'eau chaude savonneuse ou à l'aide d'un produit assainissant non toxique.
3. Assurez-vous de remettre le cache en place avant toute nouvelle utilisation du four.

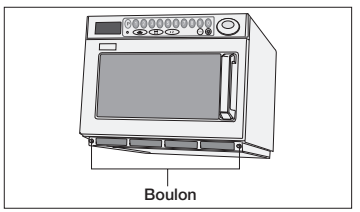

Cache de la paroi supérieure interne

ATTENTION : vérifiez que le cache soit bien en place avant de faire fonctionner le four. Lorsque vous retirez le cache en vue de le nettoyer, faites attention de ne pas endommager les composants internes situés à l'intérieur du four. Si tel était le cas, des dysfonctionnements pourraient en découler (arcs électriques, étincelles) pendant l'utilisation du four. Si ce problème survenait, contactez votre service d'assistance technique.

NETTOYAGE DU FILTRE À AIR

Nettoyez régulièrement le filtre à air en suivant attentivement les consignes indiquées ci-dessous. Si le filtre à air est trop encrassé, le four risque de ne pas fonctionner correctement.

1. Retirez les boulons situés à chaque extrémité du filtre à air.
2. Désengagez doucement le filtre de son support.
3. Lavez le filtre dans de l'eau chaude savonneuse.
4. Assurez-vous de remettre le filtre en place avant toute nouvelle utilisation du four.


Boulon

Si le filtre est bouché, l'appareil risque de surchauffer.

Si vous souhaitez modifier le temps de nettoyage du filtre à air, reportez-vous à « Programmation du temps de nettoyage du filtre à air », en page 15.

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 16 2011-07-13 9:37:28

CONSIGNES D'INSTALLATION EN VUE D'UNE SUPERPOSITION

Important

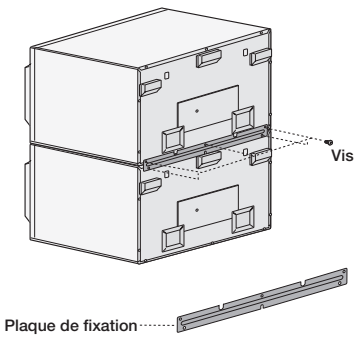
1. Débranchez le four de la prise murale avant d'effectuer ce type d'installation.
2. Pour installer le four sur un autre appareil, utilisez la plaque de fixation fournie avec le produit.
3. Seuls deux appareils peuvent être installés l'un sur l'autre.

La superposition est limitée aux modèles ci-dessous.

ATTENTION : assurez-vous que le four est vide avant de procéder à l'installation.

Installation

1. Empilez les deux appareils l'un sur l'autre.
2. Retirez les 6 vis comme indiqué à la figure ci-dessous.
3. Positionnez la plaque de fixation afin de relier les deux appareils entre eux.
4. Engagez et serrez les 6 vis comme indiqué à la figure ci-dessous.
5. Assurez-vous que le four du dessus est situé à une hauteur raisonnable en termes de sécurité et de maniabilité.



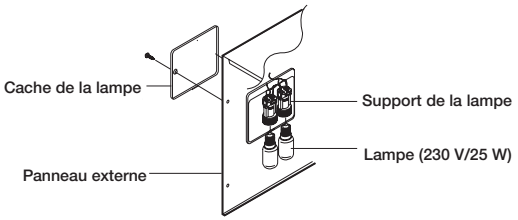
REMPLACEMENT DE LA LAMPE

Important

1. Retirez l'une des vis du cache de la lampe.

Il est inutile de retirer le panneau externe pour remplacer la lampe.

2. Dévissez et retirez l'ampoule en la faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Engagez et visser l'ampoule en la faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 17 2011-07-13 9:37:28

GUIDE DES RÉCIPIENTS

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.
Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »).
Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et terre cuite	✓	La porcelaine, la terre cuite, la faïence et la porcelaine tendre peuvent généralement être utilisées sauf si elles sont ornées de décorations métalliques.
Plats en polyester ou en carton jetables	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ **: Recommandé**
✓✗ **: À utiliser avec précaution**
✗ **: Risqué**

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 18 2011-07-13 9:37:28

Guide de cuisson

Recette	Instructions	Puissance	Temps			Temps de repos
			1850 W	1500 W	1300 W	
PAIN ET PATISSERIES						
Décongélation						
Baguette viennoise de 23 cm (surgelée)		DÉCONGÉLATION 1 (❄❄)	0'45"	0'50"	0'50"	5 min
2 baguettes viennoises de 23 cm (surgelées)		DÉCONGÉLATION 1 (❄❄)	1'10"	1'15"	1'20"	5 min
Gâteaux, portions individuelles (surgelées)	Placez-les sur une assiette	DÉCONGÉLATION 2 (❄)	2'30"	2'40"	2'50"	5 min
Réchauffage						
Quiche de 28 cm coupée en portions de 136 g	Placez-les sur une assiette	DÉCONGÉLATION 1 (❄❄) ÉLEVÉE	3'00" 0'40"	3'00" 0'45"	3'00" 0'50"	1 min 1 min
2 tartelettes (surgelées)	Retirez-les de leur moule aluminium. Placez-les sur une assiette	ÉLEVÉE	0'10"	0'15"	0'15"	1 min
Tarte aux fruits (surgelée)	Placez-les sur une assiette	ÉLEVÉE	0'40"	0'45"	0'45"	1 min
2 croissants (surgelés)	Placez-les sur une assiette	ÉLEVÉE	0'05"	0'10"	0'10"	1 min
Pâte de tarte déjà cuite de 227 g (réfrigérée)	Placez-les sur une assiette	ÉLEVÉE	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
2 tourtes au poulet et aux champignons (réfrigérées)	Retirez le papier aluminium. Placez-les sur une assiette	ÉLEVÉE	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tourte au poulet et aux champignons (réfrigérée)	Placez-la sur une assiette et retirez le papier aluminium	ÉLEVÉE	0'30"	0'40"	0'45"	1 min

Recette	Instructions	Puissance	Temps			Temps de repos
			1850 W	1500 W	1300 W	
EN-CAS ET ENTRÉES						
Cuisson						
Bacon en tranches (réfrigéré)	Placez-le sur la grille	ÉLEVÉE	1'30"	1'40"	1'50"	1 min
2 oeufs pochés (réfrigérés)	Placez-les dans des ramequins	ÉLEVÉE	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
2 oeufs brouillés (réfrigérés)	Battez les oeufs et placez-les dans un bol	ÉLEVÉE	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 min
2 saucisses épaisses (réfrigérées)	Percez-les	MED	1'00"	1'10"	1'20"	2 min
Réchauffage						
Saucisses de Cumberland (surgelées)	Placez-les sur une assiette	MED	2'00"	2'10"	2'20"	2 min
Petit déjeuner complet (réfrigéré)	Couverture	MED	2'30"	2'40"	2'50"	1 min
Steak haché (surgelé)		ÉLEVÉE	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Poulet pané (surgelé)		ÉLEVÉE	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Donner kebab de 162 g (surgelé)		ÉLEVÉE	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Hot Dog (surgelé)		ÉLEVÉE	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Pizza de 190 g (surgelée)	Placez-les sur une assiette	FAIBLE	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Travers de 200 g grillés (surgelés)	Placez-les sur une assiette	MED	3'30"	3'45"	4'00"	1 min
6 ailes de poulet (surgelées)	Répartissez-les régulièrement sur une assiette, les parties les plus fines au centre	ÉLEVÉE	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
500 g de haricots à la sauce tomate	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉE	2'00"	2'10"	2'20"	2 min

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 19 2011-07-13 9:37:28

Recette	Instructions	Puissance	Temps			Temps de repos
			1850 W	1500 W	1300 W	
250 g de haricots à la sauce tomate	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉE	1'00"	1'05"	1'10"	2 min
DESSERTS						
Réchauffage						
Crumble aux pommes de 200 g (surgelé)	Placez-le dans un plat et couvrez	ÉLEVÉE	1'20"	1'30"	1'40"	2 min
150 g de pudding de Noël (réfrigéré)	Placez dans un bol	ÉLEVÉE	0'20"	0'25"	0'30"	2 min
Biscuit roulé à la confiture de 80 g (surgelé)	Sur une assiette	ÉLEVÉE	1'00"	1'05"	1'10"	2 min
2 crêpes suzette (surgelées)	Percez le film	ÉLEVÉE	0'50"	1'00"	1'10"	1 min
Pudding au suif cuit à la vapeur (surgelé)	x 2	ÉLEVÉE	0'35"	1'05"	1'30"	2 min
	x 1	ÉLEVÉE	0'40"	0'50"	1'00"	2 min
Pudding cuit à la vapeur (surgelé)	x 2	ÉLEVÉE	0'35"	1'05"	1'30"	2 min
	x 1	ÉLEVÉE	0'40"	0'45"	0'45"	2 min
RECETTES D'ENTREES						
Réchauffage						
Gratin d'amorini et Stilton (réfrigéré)	Placez-le dans un plat adapté à la cuisson aux micro-ondes	ÉLEVÉE	3'30"	3'40"	3'50"	1 min
Poulet tikka masala (surgelé)	Percez le film	ÉLEVÉE	3'20"	3'30"	3'40"	2 min
Poulet thaïlandais au curry vert (surgelé)	Percez le film	ÉLEVÉE	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Chili con carne (surgelé)	Percez le film	ÉLEVÉE	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
1/2 poulet rôti (réfrigéré)	Placez-le dans le micro-ondes dans un sachet percé	MED	4'30"	5'00"	5'30"	2 min

Recette	Instructions	Puissance	Temps			Temps de repos
			1850 W	1500 W	1300 W	
192 g de lasagnes	Placez-le dans un plat adapté à la cuisson aux micro-ondes	MED	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
466 g de moules marinières (surgelées)	Sachet percé	ÉLEVÉE	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Paupiette de saumon à la mousse d'avocat (réfrigérée)	Sachet percé	ÉLEVÉE	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
300 g de hachis parmentier (réfrigéré)	Placez-les dans le four et couvrez	MED	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Pudding au suif (réfrigéré)	Couvrez et placez sur un plat adapté à la cuisson aux micro-ondes.	FAIBLE	4'00"	4'20"	4'40"	2 min
312 g de suprême de volaille au pesto rouge (surgelé)	Percez le sachet et placez-le sur une assiette	DÉCONGÉLATION 1 (❄)	5'00"	5'00"	5'00"	1 min
		ÉLEVÉE	3'30"	3'45"	4'00"	
Tagliatelles à la carbonara (réfrigérés)	Percez le film et placez le tout sur une assiette	ÉLEVÉE	1'40"	2'00"	2'20"	1 min
Tortellini au fromage (réfrigéré)	Placez-les dans un plat et couvrez	ÉLEVÉE	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Hachis aux légumes (réfrigéré)	Placez-le dans un plat adapté à la cuisson aux micro-ondes	ÉLEVÉE	3'20"	3'35"	3'50"	1 min
Plat préparé de 350 g (réfrigéré)	Couvert	ÉLEVÉE	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Plat préparé de 700 g (réfrigéré)	Couvert	ÉLEVÉE	3'00"	3'15"	3'30"	1 min

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 20 2011-07-13 9:37:28

Recette	Instructions	Puissance	Temps			Temps de repos
			1850 W	1500 W	1300 W	
LEGUMES FRAIS						
Cuisson de 500 g						
Haricots, légumes verts coupés	Versez 60 ml/4 cuillères à soupe d'eau et couvrez	ÉLEVÉE	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Brocolis en morceaux	Versez 60 ml/4 cuillères à soupe d'eau et couvrez	ÉLEVÉE	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Chou râpé	Versez 10 cuillères à soupe d'eau et couvrez	ÉLEVÉE	5'00"	5'30"	6'00"	2 min
Carottes coupées en rondelles	Versez 60 ml/4 cuillères à soupe d'eau et couvrez	ÉLEVÉE	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Chou-fleur en morceaux	Versez 60 ml/4 cuillères à soupe d'eau et couvrez	ÉLEVÉE	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Haricots verts entiers	Versez 60 ml/4 cuillères à soupe d'eau et couvrez	ÉLEVÉE	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Pommes de terre au four	Tournez à mi cuisson	ÉLEVÉE	10'00"	11'00"	12'00"	5 min
Bruxelles	Versez 60 ml/4 cuillères à soupe d'eau et couvrez	ÉLEVÉE	4'30"	4'45"	5'00"	2 min
Haricots, légumes verts coupés	Couvrez et remuez à mi cuisson	ÉLEVÉE	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Haricots entiers	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉE	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Brocolis en morceaux	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉE	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Chou râpé	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉE	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Bâtonnets de carottes	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉE	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Chou-fleur en morceaux	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉE	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Maïs en épis	Couverture	ÉLEVÉE	4'00"	4'30"	5'00"	2 min
Épis entiers de maïs miniature	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉE	5'00"	3'15"	3'30"	2 min
Champignons entiers	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉE	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
LEGUMES FRAIS						
Cuisson de 500 g						
Pommes de terre au four 230 à 290 g		ÉLEVÉE	3'00"	4'00"	4'30"	2 min
Purée de pommes de terre (2 pommes de terre ; 4 pommes de terre)		ÉLEVÉE ÉLEVÉE	6'00" 10'00"	6'30" 11'15"	7'00" 12'30"	2 min 2 min
500 g de ratatouille		ÉLEVÉE	3'30"	4'00"	4'30"	2 min
Bruxelles	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉE	3'00"	3'30"	4'00"	2 min
RIZ, 500 g						
Réchauffage						
Riz blanc (surgelé)	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉE	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Riz pilau (surgelé)	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉE	3'00"	3'15"	3'30"	2 min

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 21 2011-07-13 9:37:29

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Plateau

Veillez TOUJOURS à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent l'appareil lui-même, ce qui pourrait s'avérer dangereux.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les projections et autres traces tenaces adhérant aux parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'un tissu imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.

Ne laissez JAMAIS s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation.

N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants chimiques.

Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Nettoyez l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable afin d'éviter tout risque de blessure.

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.
N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

Ne retirez JAMAIS l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique, ou si vous doutez de son état :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.

Contacter SAMSUNG WORLD WIDE.

Pour toute question ou tout commentaire concernant les produits Samsung, veuillez contacter le service d'assistance clientèle SAMSUNG. Samsung Electronics U.K. Ltd. Unit C, Stafford Park 12 Telford, Shropshire TF3 3BJ Royaume-Uni.

Tél. : 0870 242 0303. Télécopie : 01952 297617.

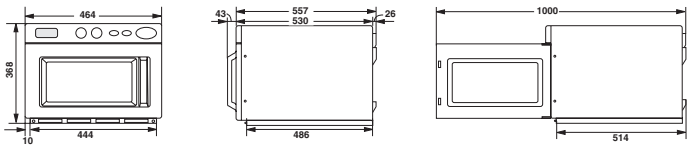
Site Web : www.samsung.com/uk

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 22 2011-07-13 9:37:29

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.
En vertu de la réglementation 2/1984 (III.10) BKM-lpM, nous, revendeurs, certifions que les fours **CM1929A/CM1529A/CM1329A** Samsung sont conformes aux paramètres technologiques mentionnés ci-dessous.

Modèle	CM1929A	CM1529A	CM1329A
Alimentation	230 V ~ 50 Hz		
Puissance Micro-ondes	3200 W	3000 W	2600 W
Puissance de sortie	1850 W (IEC-705)	1500 W (IEC-705)	1300 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz		
Dimensions (L x H x P) Extérieures Intérieures	464 x 368 x 557 mm 370 x 190 x 370 mm		
Capacité	26 litres		
Poids Net	32 kg env.		
Bruit	54,5 dB		



REMARQUE

FRANÇAIS

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 23 2011-07-13 9:37:29

If you have any problems with your machine please can you contact Samsung Customer Support Center

PO Box 479
Gateshead
NE9 9BJ

Code N° : DE68-04030B

CM1529A_XEU_04030B_FR.indd 24 2011-07-13 9:37:29

CM1929A (1850 WATT)
CM1529A (1500 WATT)
CM1329A (1300 WATT)

Forno a microonde

(COMMERCIALE)

Manuale dell'utente e Guida alla cottura

Planet First **100% Recycled Paper**

Questo manuale è realizzato in carta riciclata al 100%.

immagina le possibilità

Grazie per avere acquistato un prodotto Samsung. Registri il suo prodotto all'indirizzo

www.samsung.com/register

CE

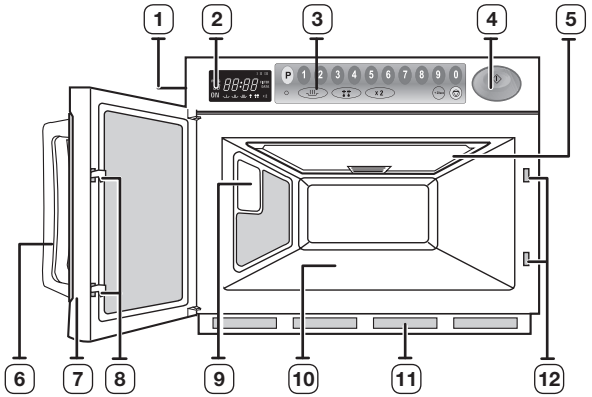
SAMSUNG

ITALIANO

INDICE

Forno....2
Pannello di controllo....3
Display....3
Uso del manuale di istruzioni....3
Informazioni importanti sulla sicurezza....3
Legenda dei simboli e delle icone....4
Precauzioni per evitare l'eventuale esposizione a una quantità eccessiva di energia a microonde....4
Istruzioni di sicurezza importanti....4
Corretto smaltimento del prodotto
(RAEE, Rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche)....6
Istruzioni per la cottura....7
Cottura/Riscaldamento....7
Livelli di potenza e modifiche dei tempi....9
Interruzione della cottura....9
Funzione Ripetizione....9
Uso del tasto +20sec....10
Uso della funzione Scongelamento....10
Programmazione tasti memoria....11
Cucinare con i programmi memorizzati....13
Funzionamento del tasto Quantità doppia....13
Programmazione del tasto Quantità doppia....13
Controllo tono segnale acustico....14
Programmazione della pulizia del filtro dell'aria....14
Codici di errore....15
Tasti nascosti....15
Manutenzione del forno a microonde....16
Pulizia del cielo del forno....16
Pulizia del filtro dell'aria....16
Istruzioni per l'installazione a colonna....17
Sostituzione della lampada....17
Guida ai materiali per la cottura....18
Pulizia del forno a microonde....22
Conservazione e riparazione del forno a microonde....22
Specifiche tecniche....23

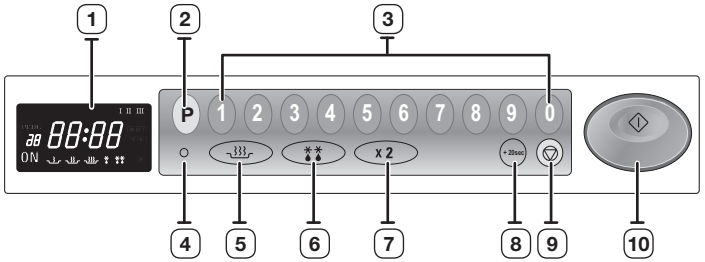
FORNO



1. COPRILAMPADA
2. DISPLAY
3. PANNELLO DI CONTROLLO
4. TASTO AVVIO
5. CIELO DEL FORNO
6. MANIGLIA DELLO SPORTELLO
7. SPORTELLO
8. CHIUSURE DELLO SPORTELLO
9. LAMPADA INTERNA
10. VASSOIO
11. FILTRO DELL'ARIA
12. FORI DEI CIRCUITI DI SICUREZZA

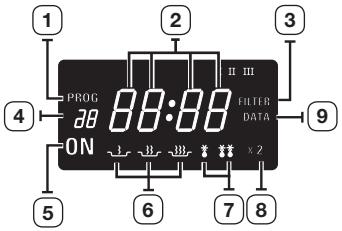
CM1529A_XEU_04030B_IT.indd 2 2011-07-13 9:35:54

PANNELLO DI CONTROLLO



1. DISPLAY
2. TASTO PROGRAMMI
3. TASTI NUMERICI
   (Tempi di riscaldamento, Programmazione memoria)
4. BLOCCO PROGRAMMI
5. SELETTORE LIVELLO DI POTENZA
6. SELETTORE SCONGELAMENTO
7. QUANTITA' DOPPIA
8. +20sec
   (Cottura con un singolo tocco)
9. TASTO ANNULLA
10. TASTO AVVIO

DISPLAY



1. INDICATORE PROGRAMMA
2. DISPLAY TEMPI DI RISCALDAMENTO
3. INDICATORE CONTROLLO FILTRO ARIA
4. INDICATORE NUMERO MEMORIA
5. INDICATORE CONTROLLO ALIMENTAZIONE ELETTRICA
   (Se questa spia è accesa, la funzione di riscaldamento non funziona)
6. INDICATORI LIVELLO DI POTENZA
7. INDICATORI FUNZIONE DI SCONGELAMENTO
8. INDICATORE QUANTITA' DOPPIA
9. INDICATORE CONTROLLO DATI

USO DEL MANUALE DI ISTRUZIONI

Grazie per avere acquistato un forno a microonde SAMSUNG. Il Manuale dell'utente contiene informazioni utili sulla cottura degli alimenti nel forno a microonde:

- Precauzioni di sicurezza
- Accessori e materiali per cottura adeguati
- Suggerimenti utili alla cottura
- Consigli per la cottura

INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA.
LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

Prima di utilizzare il forno, seguire attentamente queste istruzioni.

- Utilizzare questo apparecchio solo per gli usi ai quali è destinato, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buonsenso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.
- Poiché le seguenti istruzioni operative coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde possono differire da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di domande o dubbi, rivolgersi al più vicino centro di assistenza o reperire le informazioni necessarie online visitando il sito www.samsung.com.
- Utilizzare questo forno a microonde solo per il riscaldamento e la cottura dei cibi. Questo apparecchio è inteso solo per un uso domestico. Non riscaldare oggetti in materiale tessile o cuscini riempiti con granaglie o erbe, poiché ciò potrebbe provocare scottature o un incendio. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati da un uso improprio o scorretto dell'apparecchio.
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.

Questo prodotto è un apparecchio Gruppo 2 Classe B ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medicali) all'interno dei quali viene intenzionalmente generata o usata energia a radio frequenza in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, apparecchi a elettroerosione EDM e apparecchi per saldatura ad arco.
Gli apparecchi di Classe B sono idonei per un uso domestico o direttamente connesso a una rete elettrica a basso voltaggio in edifici a uso abitativo.

ITALIANO

CM1529A_XEU_04030B_IT.indd 3 2011-07-13 9:35:55

LEGENDA DEI SIMBOLI E DELLE ICONE

AVVERTENZA — Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi o mortali**.

ATTENZIONE — Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali lievi o danni alla proprietà**.

- Avvertenza; pericolo di incendio
- Avvertenza; elettricità
- NON tentare di.
- NON disassemblare.
- NON toccare.
- Per ricevere assistenza chiamare il Centro di assistenza.
- Importante
- Avvertenza; superficie calda
- Avvertenza; materiale esplosivo
- Seguire le istruzioni fornite.
- Estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Verificare il collegamento a massa dell'apparecchio per evitare scariche elettriche.
- Nota

PRECAUZIONI PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE A UNA QUANTITÀ ECCESSIVA DI ENERGIA A MICROONDE

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

(a) Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.

(b) Non collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detergente sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.

(c) Se il forno è danneggiato, non utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. E' molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:
(1) sportello (piegato)
(2) cardini dello sportello (rotti o allentati)
(3) guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta

(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

Rispettare sempre queste precauzioni di sicurezza

⚠ AVVERTENZA	🔥	⚡	♨	🔥
Eventuali modifiche o riparazioni a questo forno a microonde devono essere eseguite solo da personale qualificato.	✓	✓	✓	✓
Non riscaldare liquidi o altri cibi chiusi in contenitori a chiusura ermetica.	✓	✓	✓	✓
Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore o a materiali infiammabili; in un locale soggetto a umidità, fumi d'olio, polvere, luce solare diretta, pioggia o laddove può verificarsi una perdita di gas o un dislivello del terreno.	✓	✓	✓	✓
La messa a terra di questo apparecchio deve essere conforme a quanto previsto dalle normative locali e nazionali.	✓	✓	✓	✓
Pulire regolarmente con un panno asciutto i poli della presa elettrica rimuovendo polvere, acqua o altre sostanze estranee.	✓	✓	✓	✓
Non tirare o piegare eccessivamente il cavo di alimentazione e non collocare oggetti pesanti sopra di esso.	✓	✓	✓	✓
In caso di perdita di gas (come propano, GPL, ecc), ventilare immediatamente il locale senza toccare la spina elettrica.	✓	✓	✓	✓
Non toccare la spina elettrica con le mani bagnate.	✓	✓	✓	✓
Non spegnere l'apparecchio durante l'uso scollegando la spina.	✓	✓	✓	✓
Non inserire dita o corpi estranei; se sostanze estranee, per esempio acqua, penetrano all'interno dell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
Non colpire o applicare una pressione eccessiva sull'apparecchio.	✓	✓	✓	✓
Non collocare il forno su superfici fragili, come un lavello o un oggetto in vetro. (Solo modello da tavolo)	✓	✓		
Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare benzene, diuenti o alcol, né dispositivi a vapore o ad alta pressione.	✓	✓	✓	✓

CM1529A_XEU_04030B_IT.indd 4 2011-07-13 9:35:57

⃠	Verificare che la tensione, la frequenza e la corrente corrispondano alle specifiche dell'apparecchio.	✓	✓		✓
⃠	Inserire saldamente la spina nella presa di corrente. Non utilizzare un trasformatore, un adattatore multipresa né un cavo di prolunga.	✓	✓	✓	
⃠	Non agganciare il cavo elettrico a oggetti metallici, inserire il cavo elettrico tra gli oggetti o dietro il forno.	✓	✓	✓	
⃠	Non utilizzare spine, prese di corrente o cavi di alimentazione danneggiati. Se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
⃠	Questi apparecchi non sono intesi per l'uso con timer o telecomando esterni.	✓	✓		
⃠	Non versare né spruzzare acqua direttamente sul forno.	✓	✓		
⃠	Non collocare oggetti sopra il forno, al suo interno o sullo sportello.	✓	✓	✓	
⃠	Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticida sulla superficie dell'apparecchio.	✓	✓		
★	Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.	✓	✓	✓	✓
⃠	L'apparecchio non è inteso per l'installazione su veicoli, caravan o simili.	✓	✓	✓	✓
⃠	Non riporre materiali infiammabili all'interno del forno Prestare particolare attenzione durante il riscaldamento di cibi o bevande contenenti sostanze alcoliche poiché i vapori d'alcol potrebbero entrare in contatto con le pareti calde del forno.	✓		✓	✓
⃠	L'installazione del forno a microonde è consentita solo su un banco o un piano di lavoro. Non è consentita l'installazione a incasso. (Solo modello da tavolo)	✓	✓	✓	✓
★	**AVVERTENZA:** I bambini possono utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell'apparecchio.	✓	✓	✓	✓
⃠	**AVVERTENZA:** Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.	✓	✓	✓	✓
⃠	**AVVERTENZA:** Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.	✓	✓	✓	✓
⃠	**AVVERTENZA:** I liquidi e gli alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.	✓		✓	✓
★	**AVVERTENZA:** Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare tale situazione, dopo lo spegnimento del forno attendere SEMPRE almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di PRIMO SOCCORSO: • Immergere la zona ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti. • Coprire con un panno pulito e asciutto. • Non applicare creme, oli o lozioni.	✓	✓	✓	✓
★	**AVVERTENZA:** Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata;			✓	
★	Questo apparecchio non è adatto all'uso da parte di persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per l'uso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o che sovrintenda all'uso dell'apparecchio.	✓	✓	✓	✓
★	Posizionare il forno in una direzione e a un'altezza tali da permettere un facile accesso alla cavità del forno e all'area di controllo.	✓	✓	✓	✓
★	Prima di utilizzare il forno per la prima volta, attivarlo per 10 minuti con un contenitore d'acqua al suo interno.	✓	✓	✓	✓
★	Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile. Se l'apparecchio genera un rumore anomalo, odore di bruciato o fumo, scollegare immediatamente la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓

CM1529A_XEU_04030B_IT.indd 5 2011-07-13 9:35:59

Una volta terminata l'installazione, l'apparecchio deve poter essere facilmente scollegabile dalla presa di corrente. Per scollegare l'apparecchio, la spina deve essere accessibile oppure deve essere previsto un interruttore sul cavo conforme alle norme vigenti in materia di cablaggi. (Solo modello da incasso.)	✓	✓	✓	✓

⚠ ATTENZIONE				
Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde; NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con finiture in oro o argento, spiedi, forchette, ecc. Rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste. Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.	✓		✓	✓
In caso di cottura di cibi in contenitori di plastica o carta, sorvegliare il forno per evitare possibili principi di incendio del contenitore;	✓		✓	
Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti.	✓		✓	✓
Utilizzare tempi di cottura più brevi per porzioni piccole per evitare un surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.	✓		✓	✓
In caso di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e tenere chiuso lo sportello del forno per evitare di far propagare eventuali fiamme;	✓		✓	✓
Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo;	✓	✓		✓
Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua e tenerli lontani da fonti di calore.	✓	✓		
Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde; inoltre, non riscaldare bottiglie, barattoli e contenitori sotto vuoto o sigillati, noci in guscio, pomodori ecc.			✓	✓
Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Questi materiali potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno. Il forno potrebbe inoltre surriscaldarsi e di conseguenza spegnersi, rimanendo disattivo finché avrà raggiunto una temperatura sufficientemente bassa.	✓		✓	
Per evitare scottature, utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i contenitori dal forno.			✓	
Non toccare gli elementi riscaldanti o le pareti interne fino al completo raffreddamento del forno.			✓	
Mescolare i liquidi durante o al termine del riscaldamento, quindi lasciare riposare per almeno 20 secondi per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura.			✓	
Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio per evitare di scottarsi a causa della fuoriuscita di aria calda o vapore.			✓	
Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti a scopo di sicurezza. Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno per assorbire l'energia a microonde nell'eventualità che venga acceso accidentalmente senza pietanze all'interno.	✓			✓
Installare il forno rispettando le distanze indicate in questo manuale. (Vedere Installazione del forno a microonde)	✓		✓	
Fare attenzione quando si collegano altre apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.	✓	✓	✓	

CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO (RAEE, RIFIUTI DA APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE)

(applicabile nei paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)
Questo simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i suoi accessori elettronici (per es. caricatore, cuffie, cavo USB) non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici al termine del loro utilizzo. Per prevenire eventuali danni all'ambiente o alla salute delle persone derivanti da uno smaltimento non appropriato, separare queste parti da altri tipi di rifiuti e riciclarli in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per richiedere tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio di queste parti.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto d'acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti insieme ad altri rifiuti commerciali.

CM1529A_XEU_04030B_IT.indd 6 2011-07-13 9:36:00

ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Lo standard IEC relativo alla tensione in uscita (denominato IEC Power Output Rating) è un rating standardizzato a livello internazionale adottato da tutti i produttori di forni a microonde per la misurazione della tensione in uscita dei loro prodotti.
Se sui cibi preconfezionati le istruzioni per la cottura sono basate sul rating IEC, impostare il tempo secondo il valore IEC del proprio forno.
Esempio:
Se le istruzioni per la cottura sono relative a un forno a 650 W, quando si utilizza il forno MW87L (a 850 W) sarà necessario ridurre i tempi di cottura rispetto a quelli indicati sulla confezione. L'aggiunta di questo simbolo tiene conto del crescente consumo di piatti pronti da parte dei consumatori. Questi cibi sono preparati e cotti da un'azienda alimentare, quindi surgelati, congelati o confezionati sottovuoto per prolungarne la durata.
Sempre più spesso i tempi di riscaldamento dei piatti pronti si basano sulle categorie A, B, C, D e E. In questo caso, far corrispondere la categoria di riscaldamento del forno alle istruzioni riportate sulla confezione dei cibi, quindi impostare il timer.
Esempio: Se per un forno di categoria D le istruzioni per il riscaldamento del cibo indicano di impostare 3 minuti su ALTO, utilizzando un forno CM1929 (di categoria E) sarà necessario impostare un tempo inferiore a 3 minuti sempre su ALTO.

E' bene ricordare che le istruzioni per la cottura sono da intendersi solo a scopo di guida. Se nonostante siano state seguite le istruzioni per la cottura il riscaldamento del cibo non è ottimale, rimetterlo brevemente in forno fino al completamento della cottura o del riscaldamento.

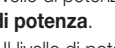
COTTURA/RISCALDAMENTO

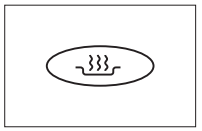
Cottura a fase singola

Assicurarsi che il forno sia collegato a una presa elettrica adeguatamente messa a terra e che l'indicazione "ON" appaia sul display. Aprire lo sportello (la lampada del forno si accende automaticamente).
Collocare il cibo in un recipiente idoneo, posizionarlo al centro del forno e chiudere lo sportello (la luce del forno si spegne).

1. Selezionare il livello di potenza desiderato premendo il tasto **Livello di potenza**.

Risultato: Il livello di potenza selezionato verrà visualizzato sul display.





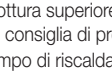
2. Impostare il tempo di riscaldamento desiderato premendo i tasti **NUMERICI**.

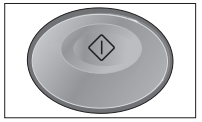
Risultato: Il tempo selezionato verrà visualizzato sul display.

Per i tempi di riscaldamento massimi associati ai vari livelli di potenza consultare il capitolo "Livelli di potenza e modifiche dei tempi" a pagina 7. I tasti **NUMERICI** non funzionano o non rispondono se si preme un tasto associato a un tempo di riscaldamento superiore al valore massimo consentito. Non è possibile impostare un tempo di cottura superiore al valore massimo consentito per il programma selezionato. Si consiglia di premere **ANNULLA** e di inserire nuovi valori per il livello di potenza e il tempo di riscaldamento desiderati.

3. Premere il tasto ⏀.

Risultato: La lampada del forno e la ventola di raffreddamento si accendono. Il riscaldamento si avvia. Il tempo indicato sul display digitale inizia a diminuire.





ITALIANO

CM1529A_XEU_04030B_IT.indd 7 2011-07-13 9:36:01

Al termine del tempo impostato, vengono emessi 4 segnali acustici di fine ciclo e il riscaldamento si arresta. La lampada del forno si spegne. Per 1 minuto, sul display appare '0' e la ventola di raffreddamento si attiva per raffreddare l'interno del forno. Durante questo intervallo di tempo, la ventola non smette di funzionare nemmeno aprendo lo sportello del forno. Trascorso 1 minuto, la ventola si arresta. Il cibo può essere estratto dal forno mentre la ventola è ancora in funzione. Durante questo intervallo di tempo, la ventola non smette di funzionare nemmeno aprendo lo sportello del forno. Trascorso 1 minuto, la ventola si arresta e sul display appare "ON". Il cibo può essere estratto dal forno mentre la ventola è ancora in funzione.

4. Aprire lo sportello ed estrarre il cibo.
Chiudere lo sportello. La lampada del forno si spegne.

Durante il riscaldamento, premendo il tasto (▽) il forno si arresta. In questa fase, l'indicatore di alimentazione "ON" inizia a lampeggiare si spegne premendo nuovamente il tasto (▽) o (◇).
E' possibile riattivarlo premendo il tasto (◇), oppure, premendo un'altra volta (▽), verrà annullato il programma selezionato. NON in fase di riscaldamento, premendo una volta il tasto (▽) si annulla il programma selezionato.
Premere il tasto **+20sec** una o più volte per aggiungere 20 secondi alla volta. Non è tuttavia possibile superare il tempo massimo consentito dal livello di potenza selezionato.

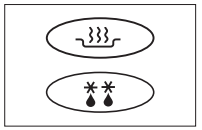
Quando si collega per la prima volta il forno all'alimentazione elettrica, il forno emette un segnale acustico e tutti gli indicatori si accendono per 5 sec sul display.

Quando termina il ciclo di riscaldamento e si apre il forno, la lampada del forno si accende automaticamente per 1 minuto.

Quando si apre il forno durante un ciclo di riscaldamento, il forno si arresta e la luce si accende automaticamente per 1 minuto. Se si lascia lo sportello del forno aperto per più di 1 min, il forno emette un segnale acustico ogni minuto e dopo 5 min l'indicatore di controllo dell'alimentazione 'ON' appare sul display.

Cottura multifase

1. Selezionare il livello di potenza premendo il tasto **LIVELLO DI POTENZA** o **SCONGELAMENTO**.



Risultato: Il livello di potenza selezionato verrà visualizzato sul display.

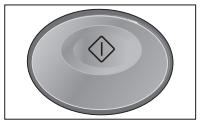
2. Impostare il tempo di riscaldamento desiderato premendo i tasti **NUMERICI**.

Risultato: Il tempo selezionato viene visualizzato sul display.

Per i tempi di riscaldamento massimi associati ai vari livelli di potenza consultare il capitolo "Livelli di potenza e modifiche dei tempi" a pagina 7. I tasti **NUMERICI** non funzionano o non rispondono se si preme un tasto associato a un tempo di riscaldamento superiore al valore massimo consentito. Non è possibile impostare un tempo di cottura superiore al valore massimo consentito per il programma selezionato. Si consiglia di premere **ANNULLA** e di inserire nuovi valori per il livello di potenza e il tempo di riscaldamento desiderati.

3. Ripetere i passaggi 1 e 2 per la programmazione della fase II o III della funzione di memoria.

4. Premere il tasto ◇.



Risultato: La lampada del forno e la ventola di raffreddamento si accendono. Il forno si avvia automaticamente in base al livello di potenza e al tempo di riscaldamento/cottura preprogrammato. (Fase I → Fase II → Fase III). Il tempo indicato sul display digitale inizia a diminuire.

Non è possibile impostare lo stesso valore per il **LIVELLO DI POTENZA** o lo **SCONGELAMENTO.**

I valori sono selezionabili in sequenza.

CM1529A_XEU_04030B_IT.indd 8 2011-07-13 9:36:01

LIVELLI DI POTENZA E MODIFICHE DEI TEMPI

I livelli di potenza consentono di modificare la quantità di energia generata e quindi il tempo necessario per il riscaldamento o la cottura, a seconda del tipo di alimento. E' possibile scegliere tra i livelli di potenza sotto elencati.

Livello di potenza	CM1929A		CM1529A		CM1329A	
	Percentuale	Uscita	Percentuale	Uscita	Percentuale	Uscita
ALTO	100 %	1850 W	100 %	1500 W	100 %	1300 W
MEDIO	70 %	1295 W	70 %	1050 W	70 %	910 W
BASSO	50 %	925 W	50 %	750 W	50 %	650 W
SCONGELAMENTO RAPIDO	20 %	370 W	25 %	375 W	30 %	390 W
SCONGELAMENTO LENTO	10 %	185 W	13 %	195 W	15 %	195 W

I tempi di cottura forniti nelle ricette e in questo manuale corrispondono al livello di potenza indicato.

Livello di potenza	Tempo max.
ALTO	25 min.
MEDIO	40 min.
BASSO	40 min.
SCONGELAMENTO RAPIDO	50 min.
SCONGELAMENTO LENTO	50 min.

INTERRUZIONE DELLA COTTURA

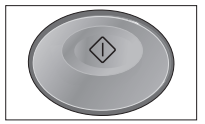
E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per:

- Controllare il cibo
- Girare il cibo o mescolarlo
- Lasciare il cibo a riposo

Per arrestare la cottura...	Operazione da eseguire
Temporaneamente	Aprire lo sportello o premere una volta il tasto (▽). **Risultato:** La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere nuovamente (◇).
Completamente	Premere due volte il tasto (▽). **Risultato:** Le impostazioni di cottura vengono annullate.

Se si desidera annullare le impostazioni di cottura prima di avviare la cottura del cibo, premere una volta il tasto **ANNULLA**(▽).

FUNZIONE RIPETIZIONE



1. E' possibile ripetere le impostazioni di cottura precedentemente impostate (a prescindere dalle impostazioni manuali o automatiche relative ai tempi di riscaldamento in memoria) premendo il tasto **AVVIO** (◇). Il forno si avvia impostando automaticamente lo stesso tempo di riscaldamento e lo stesso livello di potenza utilizzati l'ultima volta.
2. La funzione Ripetizione si azzera ogni volta che si scollega il cavo di alimentazione.

ITALIANO

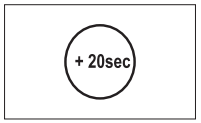
CM1529A_XEU_04030B_IT.indd 9 2011-07-13 9:36:01

USO DEL TASTO +20SEC

Questo tasto consente la **COTTURA CON UN SINGOLO TOCCO**.
Premendo una volta questo tasto, il riscaldamento si avvia all'istante.
E' possibile aumentare il tempo premendo il tasto **+20sec** al termine del riscaldamento.
Il tempo di cottura aumenta di 20 secondi a ogni pressione del tasto **+20sec**.
Non è tuttavia possibile superare il tempo massimo consentito.
Come nei metodi di cottura tradizionali, il tempo di cottura può richiedere lievi aggiustamenti, a seconda dei gusti personali e delle caratteristiche degli alimenti. E' possibile:

- Controllare in qualsiasi momento come procede la cottura
- aprendo lo sportello
- Chiudere lo sportello
- Aumentare il tempo di cottura restante.

Prima di attivare il forno, il tempo può essere aumentato/diminuito premendo il tasto dei tempi o il tasto **+20sec**. Mentre il forno è in funzione, è possibile aggiungere tempo solo premendo il tasto **+20sec**.



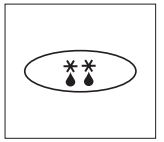
USO DELLA FUNZIONE SCONGELAMENTO

La funzione Scongelamento consente di scongelare carni, pollame e pesce.

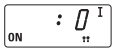
Utilizzare solo recipienti idonei al forno a microonde.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo surgelato al centro del vassoio.
Chiudere lo sportello.

1. Premere il tasto Scongelamento per impostare la regolazione su **SCONGELAMENTO RAPIDO** (❄❄) o **SCONGELAMENTO LENTO** (❄), a piacere.

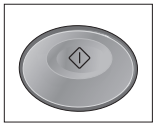


Risultato: L'indicatore di **SCONGELAMENTO** appare sul display.

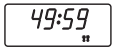


2. Premere i tasti **NUMERICI** per impostare il tempo di scongelamento. (Max. 50 min)

3. Premere il tasto ⏀.



Risultato: Il cibo inizia a scongelarsi.



Non è possibile impostare un tempo di scongelamento superiore a 50 min. Se l'indicatore di scongelamento lampeggia, premere **ANNULLA** (▽) e impostare un nuovo livello e tempo di scongelamento.

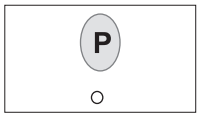
Se il forno è in funzione da oltre 25 min in modalità Scongelamento, NON è possibile modificare il livello di potenza dalla modalità di Scongelamento a quella di Riscaldamento (Cottura/Riscaldamento).

CM1529A_XEU_04030B_IT.indd 10 2011-07-13 9:36:02

PROGRAMMAZIONE TASTI MEMORIA

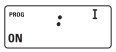
A fase singola

1. Tenere premuto il tasto **BLOCCO PROGRAMMI** (○) quindi premere il tasto **PROGRAMMA** (**P**). Tenere premuti entrambi i tasti contemporaneamente per 2 sec.



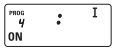
Premerli fermamente.

Risultato: l'indicatore **PROG** appare sul display digitale.

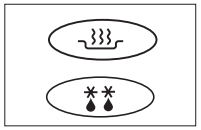


2. Premere il tasto **NUMERICO** da associare al numero di memoria desiderato.

Risultato: Il codice del programma di memoria selezionato appare sotto l'indicatore del **PROGRAMMA**.



3. Selezionare il livello di potenza premendo il tasto **LIVELLO DI POTENZA** o **SCONGELAMENTO**.



Risultato: Il livello di potenza preimpostato su ALTO appare sul display alla prima pressione del tasto **LIVELLO DI POTENZA**.

Premere il tasto **LIVELLO DI POTENZA** o **SCONGELAMENTO** una o più volte fino a impostare il livello desiderato.

4. Premere i tasti **NUMERICI** per impostare il tempo di cottura.

Per i tempi di riscaldamento massimi associati ai vari livelli di potenza consultare il capitolo “Livelli di potenza e modifiche dei tempi” a pagina 7. I tasti **NUMERICI** non funzionano o non rispondono se si preme un tasto associato a un tempo di riscaldamento superiore al valore massimo consentito.
Non è possibile impostare un tempo di cottura superiore al valore massimo consentito per il programma selezionato. Si consiglia di premere **ANNULLA** e di inserire nuovi valori per il livello di potenza e il tempo di riscaldamento desiderati.

5. Tenere premuto il tasto **BLOCCO PROGRAMMI** (○) quindi premere il tasto **PROGRAMMA** (**P**). Ancora una volta, tenere premuti entrambi i tasti contemporaneamente per 2 sec.

Risultato: Gli indicatori PROG e del numero associato alla memoria lampeggiano 3 volte sul display digitale e il forno emette un segnale acustico. Al termine, il display si azzera.

Attenzione: Premerli fermamente nella posizione corretta.

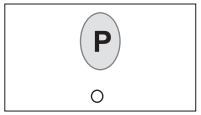
6. Se si desidera eseguire una nuova programmazione, ripetere la procedura sopra descritta.

E’ possibile memorizzare fino a 30 programmi.
Si consiglia di verificare sempre la correttezza della programmazione eseguita.
Al termine della programmazione basta premere il tasto **NUMERICO** associato al programma memorizzato per avviare il forno secondo le modalità preimpostate. Il programma selezionato avvierà automaticamente la procedura di riscaldamento memorizzata.

CM1529A_XEU_04030B_IT.indd 11 2011-07-13 9:36:02

Multifase

1. Tenere premuto il tasto **BLOCCO PROGRAMMI** (○) quindi premere il tasto **PROGRAMMA** (**P**). Tenere premuti entrambi i tasti contemporaneamente per 2 sec.

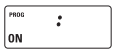


Premerli fermamente.

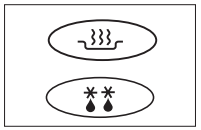
Risultato: l'indicatore **PROG** appare sul display digitale.

2. Premere il tasto **NUMERICO** da associare al numero di memoria desiderato.

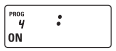
Risultato: Il codice del programma di memoria selezionato appare sotto l'indicatore del **PROGRAMMA**.



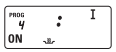
3. Selezionare il livello di potenza premendo il tasto **LIVELLO DI POTENZA** o **SCONGELAMENTO**.



Risultato: Il livello di potenza preimpostato su ALTO appare sul display alla prima pressione del tasto**LIVELLO DI POTENZA**.



Premere il tasto **LIVELLO DI POTENZA** o **SCONGELAMENTO** una o più volte fino a impostare il livello desiderato.

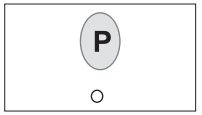


4. Premere i tasti **NUMERICI** per impostare il tempo di cottura.

Per i tempi di riscaldamento massimi associati ai vari livelli di potenza consultare il capitolo “Livelli di potenza e modifiche dei tempi” a pagina 7. I tasti **NUMERICI** non funzionano o non rispondono se si preme un tasto associato a un tempo di riscaldamento superiore al valore massimo consentito.
Non è possibile impostare un tempo di cottura superiore al valore massimo consentito per il programma selezionato. Si consiglia di premere **ANNULLA** e di inserire nuovi valori per il livello di potenza e il tempo di riscaldamento desiderati.

5. Ripetere i passaggi 3 e 4 per la programmazione della fase II o III della funzione di memoria.

6. Tenere premuto il tasto **BLOCCO PROGRAMMI** (○) quindi premere il tasto **PROGRAMMA** (**P**). Ancora una volta, tenere premuti entrambi i tasti contemporaneamente per 2 sec.



Risultato: Gli indicatori PROG e del numero associato alla memoria lampeggiano 3 volte sul display digitale e il forno emette un segnale acustico. Al termine, il display si azzera.

Attenzione: Premerli fermamente nella posizione corretta.

7. Se si desidera eseguire una nuova programmazione, ripetere la procedura sopra descritta.

E’ possibile memorizzare fino a 30 programmi.
Si consiglia di verificare sempre la correttezza della programmazione eseguita.
Al termine della programmazione basta premere il tasto **NUMERICO** associato al programma memorizzato per avviare il forno secondo le modalità preimpostate. Il programma selezionato avvierà automaticamente la procedura di riscaldamento memorizzata.

Non è possibile impostare lo stesso valore per il **LIVELLO DI POTENZA** o lo **SCONGELAMENTO.**

I valori sono selezionabili in sequenza.

CM1529A_XEU_04030B_IT.indd 12 2011-07-13 9:36:02

CUCINARE CON I PROGRAMMI MEMORIZZATI

Al termine della procedura di memorizzazione, premere il tasto NUMERICO associato al programma che si desidera selezionare. Il forno si avvia automaticamente in base al livello di potenza e al tempo di riscaldamento/cottura preprogrammato.

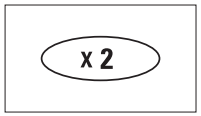
1. Assicurarsi che il forno sia collegato a una presa elettrica adeguatamente messa a terra e che l'indicazione "ON" appaia sul display.
2. Aprire lo sportello. La lampada del forno si accende.
3. Collocare il cibo in un recipiente idoneo, posizionarlo al centro del forno e chiudere lo sportello.

   Risultato: La lampada del forno si spegne.
4. Premere il tasto **NUMERICO** del programma desiderato.

   Risultato: Il programma selezionato avvierà automaticamente la procedura di riscaldamento memorizzata. I tasti **NUMERICI** 1, 2, 3 entrano in funzione dopo 2 secondi.

FUNZIONAMENTO DEL TASTO QUANTITÀ DOPPIA

1. Premere il tasto **Quantità doppia**.



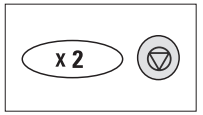
2. Premere il tasto **NUMERICO** della memoria desiderata.

   Risultato: Il tempo di cottura moltiplicato per il fattore preimpostato appare sul display e la cottura si avvia mostrando il conto alla rovescia del tempo trascorso.

Non è necessario premere il tasto (◇) per avviare la cottura.

PROGRAMMAZIONE DEL TASTO QUANTITÀ DOPPIA

1. Tenere premuto il tasto (▽), quindi premere (⏲). Tenere premuti entrambi i tasti contemporaneamente per 2 sec.

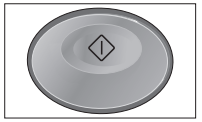


2. Selezionare il codice del programma desiderato premendo il tasto **NUMERICO** ad esso associato.

3. Premere i tasti **NUMERICI** per impostare il fattore di moltiplicazione compreso tra 1.00 e 9.99.

Il fattore predefinito in fabbrica per l'aumento del tempo di cottura è 1.65.
Impostare il fattore corretto compreso tra 1.00 e 9.99 per ogni codice di memoria.

4. Premere il tasto (◇).



Premere il tasto per uscire dalla modalità di programmazione.
Si prega di ricordare che il forno non si attiverà se il tempo supera il valore massimo, anche qualora sia stato possibile impostare un fattore per una quantità doppia superiore al tempo massimo consentito per il livello di potenza impostato.

CM1529A_XEU_04030B_IT.indd 13 2011-07-13 9:36:03

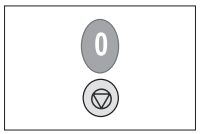
Modifica del fattore Quantità doppia

Funzione	Tasto di immissione	Display	Nota
Modifica del fattore Quantità doppia	Tenere premuto il tasto ANNULLA (▽) e quindi (x2).	PROG F . ON x2	Tenere premuti entrambi i tasti contemporaneamente per 2 sec.
	Cod. N.	PROG 1 F 1.65 ON x2	Dopo 1 sec, il valore preimpostato appare sul display.
	(Inserire il valore desiderato.)	PROG 1 F2.00 ON x2	Disponibile da 1.00 a 9.99 (se necessario.)
	AVVIO (◇)	PROG 1 F2.00 ON x2	Se non si desidera eseguire altri cambiamenti, premere ANNULLA per uscire dalla modalità di modifica.
	Nuovo Cod. N.	PROG 2 F 1.65 ON x2	Saltare questo passaggio qualora non necessario.
	(Inserire il valore desiderato.)	PROG 2 F2.30 ON x2	Saltare questo passaggio qualora non necessario.
	AVVIO (◇)	PROG 2 F2.30 ON x2	Saltare questo passaggio qualora non necessario.
	ANNULLA (▽)	(Annulla modalità)	Per uscire dalla modalità di modifica.

CONTROLLO TONO SEGNALE ACUSTICO

E' possibile scegliere il tono del segnale acustico da impostare. Sono disponibili 4 livelli sonori.

Tenere premuto **ANNULLA** (▽) quindi premere il tasto **NUMERICO** 0. Tenere premuti entrambi i tasti contemporaneamente per 2 sec.



Risultato: Il tono del segnale acustico è passato a un livello superiore rispetto a quello corrente.

Il tono 0 non emette alcun segnale acustico.

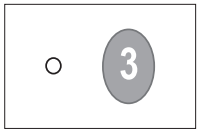
Le impostazioni sono sequenziali e si possono selezionare premendo i relativi tasti nel seguente ordine.
Snd 0 → Snd 1 → Snd 2 → Snd 3 → Snd 0 (No audio)

Il tono predefinito è Snd 2.

PROGRAMMAZIONE DELLA PULIZIA DEL FILTRO DELL'ARIA

Quando l'indicatore di controllo del filtro dell'aria **(FILTRO)** appare sul display, pulire il filtro seguendo le istruzioni riportate nel capitolo “Pulizia del filtro dell'aria” a pagina 16 di questo manuale. Se si desidera modificare il tempo impostato per la pulizia del filtro dell'aria, seguire questi passaggi.

1. Tenere premuto il tasto **BLOCCO PROGRAMMI** (○) quindi premere il tasto **NUMERICO** 3. Tenere premuti entrambi i tasti contemporaneamente per 2 sec.



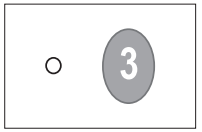
Risultato: Il display mostrerà il tempo espresso in ore per la pulizia del filtro dell'aria impostato dall'utente o predefinito in fabbrica.

Il tempo predefinito in fabbrica è di 500 ore di funzionamento complessivo, non continuativo.

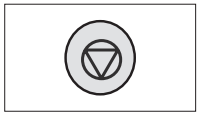
2. Premere i tasti **NUMERICI** per impostare il tempo di pulizia desiderato.

E' possibile impostare un massimo di 999 ore.

3. Tenere premuto il tasto **BLOCCO PROGRAMMI** (○), quindi premere il tasto **NUMERICO** 3. Tenere premuti entrambi i tasti contemporaneamente per 2 sec per salvare la nuova impostazione.
Questo passaggio completa la programmazione della pulizia del filtro dell'aria.



4. Premere **ANNULLA** (▽) per tornare alla modalità di cottura.



Allo scadere del tempo impostato, pulire il filtro dell'aria. Vedere pagina 17.

CM1529A_XEU_04030B_IT.indd 14 2011-07-13 9:36:03

CODICI DI ERRORE

Voci di errore	Codice	Segnale acustico di errore	Causa	Soluzione
Errore Frequenza alimentazione (50 / 60 Hz)	E1	-	L'alimentazione è diversa da 50 Hz.	Scollegare la spina dalla presa elettrica e verificare che la tensione sia 50 Hz. Collegare la spina a una fonte di alimentazione a 50 Hz per verificare se il codice "E1" appare di nuovo. Se il codice di errore appare nuovamente sul display anche con una fonte di alimentazione corretta, contattare il più vicino centro di assistenza.
Errore Alimentazione HVT-I	E41	Un segnale acustico della durata di 2 sec	La circuiteria del forno non funziona in modo adeguato.	Scollegare la spina di alimentazione e attendere 10 secondi. Collegare nuovamente la spina di alimentazione e verificare se il codice di errore "E41" appare di nuovo. Se il sintomo persiste, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.
Errore Alimentazione HVT-II	E42	Un segnale acustico della durata di 2 sec	La circuiteria del forno non funziona in modo adeguato.	Scollegare la spina di alimentazione e attendere 10 secondi. Collegare nuovamente la spina di alimentazione e verificare se il codice di errore "E42" appare di nuovo. Se il sintomo persiste, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.
Errore EEPROM	E5	Un segnale acustico della durata di 2 sec	La memoria IC (EEPROM IC) non funziona correttamente. In questo caso, ad eccezione della memoria le altre funzioni non presentano problemi. (E' possibile far funzionare il forno manualmente)	Premere il tasto ANNULLA una o più volte e provare ad avviare una modalità di riscaldamento memorizzata. Se la visualizzazione del codice di errore "E5" persiste, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.

TASTI NASCOSTI

Nota: Premere il Tasto 1 quindi quello successivo. Tenerli premuti per 2 sec.

Funzione	Tasto di immissione		Display	Nota
	Tasto 1	Successivo		
Tempo continuativo totale	ANNULLA (⏚)	1	ON 99 99	Tenere premuti entrambi i tasti contemporaneamente per 2 sec. Unità: 10 ore
Tempo di funzionamento Magnetron totale	ANNULLA (⏚)	2	ON 99 99	Tenere premuti entrambi i tasti contemporaneamente per 2 sec. Unità: 1 ora
Numero di volte in cui è possibile utilizzare ciascun codice di programma memorizzato	ANNULLA (⏚)	AVVIO	PROG : ON	Tenere premuti entrambi i tasti contemporaneamente per 2 sec.
	Cod. N.		PROG : I ON	
	(Visualizzazione dati dopo 2 sec.)		PROG 1 7 39 DATA ON	Utilizzato 739 volte
	(E' possibile impostare il nuovo codice dopo la visualizzazione dati)		PROG 2 DATA ON	
	ANNULLA (⏚)		(Annulla modalità)	
Tempo di riscaldamento per codice programma di memoria (visualizzazione sequenziale automatica)	ANNULLA (⏚)	(**P**)	PROG 1 1:10 ON	Tenere premuti entrambi i tasti contemporaneamente per 2 sec.
			(Visualizzazione sequenziale per 3 sec da 1 a 30)	
	ANNULLA (⏚)		(Annulla modalità)	

ITALIANO

CM1529A_XEU_04030B_IT.indd 15 2011-07-13 9:36:04

MANUTENZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Pulizia del forno a microonde

1. Prima della pulizia, scollegare il forno dalla presa elettrica.

2. Pulire l'interno del forno. Pulire tutti i residui con un panno umido. Se il forno è particolarmente sporco, è possibile usare una soluzione detergente per cucine. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

Se rimangono residui di cibo o di liquidi sulle pareti del forno o tra la guarnizione e la superficie dello sportello, questi assorbiranno le microonde provocando archi elettrici o scintille.

3. Pulire l'esterno del forno con acqua e sapone, quindi asciugare con un panno morbido.

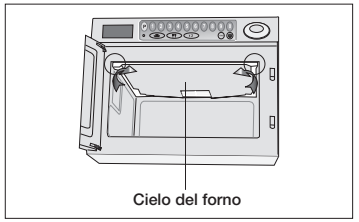
   Attenzione: Fare attenzione a non far penetrare acqua nei fori di ventilazione sul retro o nelle aperture del pannello di controllo.

4. Per pulire il vetro dello sportello, utilizzare una soluzione di acqua e sapone neutro e asciugarlo con un panno morbido. Non utilizzare detergenti per la pulizia dei vetri perché lo sportello potrebbe graffiarsi con l'uso di saponi o detergenti troppo aggressivi.

PULIZIA DEL CIELO DEL FORNO

1. Tenere i fermi laterali con entrambe le mani e tirare il cielo verso di se e in basso. Estrarre quindi il cielo dal forno.
2. Sciacquare utilizzando acqua e sapone o una soluzione di sanitizzazione per alimenti.
3. Ricollocare il cielo nel suo alloggiamento prima di utilizzare nuovamente il forno.

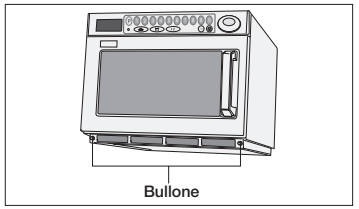
   ATTENZIONE: Verificare che il cielo sia posizionato in modo fermo e sicuro nel suo alloggiamento prima di utilizzare il forno. Quando si rimuove il cielo per pulirlo, prestare estrema attenzione ai componenti interni esposti sul pannello superiore della cavità del forno. Se qualcuno dei componenti dovesse risultare deformato, è possibile che si verifichino sintomi anomali come la formazione di archi elettrici o scintille durante il funzionamento del forno. Se questi problemi dovessero verificarsi, contattare il più vicino centro di assistenza post–vendita.


Cielo del forno

PULIZIA DEL FILTRO DELL'ARIA

Pulire il filtro dell'aria regolarmente seguendo le istruzioni qui riportate.
Se il filtro dell'aria è intasato di polvere potrebbero verificarsi malfunzionamenti.

1. Rimuovere i bulloni su entrambe le estremità del filtro dell'aria.
2. Estrarre con cura il filtro dell'aria dalla sua sede.
3. Lavare il filtro in acqua calda e sapone.
4. Rimontare in posizione il filtro dell'aria prima di utilizzare il forno.


Bullone

Se il filtro dell'aria è intasato di detriti, il forno potrebbe surriscaldarsi causando malfunzionamenti.

Per modificare l'intervallo di pulizia del filtro, vedere il capitolo “Programmazione della pulizia del filtro dell'aria” a pag. 15.

CM1529A_XEU_04030B_IT.indd 16 2011-07-13 9:36:04

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE A COLONNA

Importante

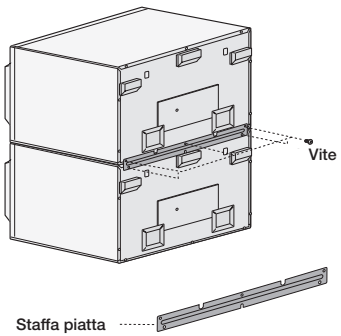
1. Scollegare la spina di alimentazione dalla presa a parete prima di eseguire l'installazione.
2. Per l'installazione a colonna, utilizzare la “staffa piatta” fornita in dotazione.
3. E' possibile impilare un massimo di due unità.

L'installazione a colonna di due unità è limitata ai seguenti modelli.

ATTENZIONE: Verificare che il forno sia vuoto.

Installazione

1. Impilare due unità una sopra l'altra.
2. Rimuovere le 6 viti come mostrato in figura.
3. Posizionare la staffa piatta per unire le due unità.
4. Fissare le 6 viti come mostrato in figura.
5. Verificare che il forno superiore sia a collocato a un'altezza operativa pratica e sicura.



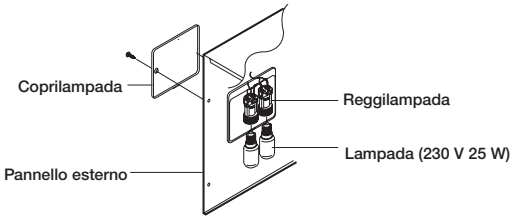
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Importante

1. Rimuovere la vite che trattiene il coprilampada.

Non è necessario rimuovere il pannello esterno per sostituire la lampada.

2. Rimuovere la lampada ruotandola in senso orario.
3. Sostituirla con una nuova avvitandola in senso antiorario.



CM1529A_XEU_04030B_IT.indd 17 2011-07-13 9:36:04

GUIDA AI MATERIALI PER LA COTTURA

Durante la cottura, le microonde devono essere in grado di penetrare negli alimenti, senza essere riflesse o assorbite dal piatto.
Per questo, è necessario prestare molta attenzione nella scelta dei materiali per la cottura. Se sui materiali per la cottura è indicata l'idoneità all'uso nel forno a microonde, si possono utilizzare in assoluta sicurezza. La tabella seguente elenca i vari tipi di materiali per la cottura indicandone l'idoneità all'uso nel forno a microonde.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Foglio di alluminio	✓✗	Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio è troppo vicino alla parete del forno, oppure se ne utilizza una quantità eccessiva, potrebbero generarsi archi elettrici.
Porcellana cinese e terracotta	✓	Porcellana, ceramica, terracotta smaltata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Poliestere usa e getta piatti in cartone	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni tipo fast-food		
• Tazze in polistirolo	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	✗	Può prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture metalliche	✗	Può generare archi elettrici.
Materiali in vetro		
• Pirofile da forno e da portata	✓	Possono essere utilizzati, se privi di finiture in metallo.
• Materiali in vetro fine	✓	Possono essere utilizzate per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile potrebbe rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
• Barattoli in vetro	✓	E' necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.
Metallo		
• Piatti	✗	Possono generare archi elettrici.
• Lacci per sacchetti da freezer	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Possono assorbire l'umidità in eccesso.
• Carta riciclata	✗	Può generare archi elettrici.
Plastica		
• Recipienti	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, alcuni altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o scolorirsi. Non utilizzare plastica melamminica.
• Pellicola per forno a microonde	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità. Non deve entrare in contatto con gli alimenti. Quando si rimuove la pellicola, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.
• Sacchetti da freezer	✓✗	Solo se adatti alla bollitura o alla cottura in forno. Non devono essere a tenuta stagna. Forare con una forchetta, se necessario.
Carta cerata o resistente ai grassi	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

✓ **: Uso consigliato**
✓✗ **: Usare con attenzione**
✗ **: Non sicura**

CM1529A_XEU_04030B_IT.indd 18 2011-07-13 9:36:04

Guida alla cottura

Ricetta	Metodo	Livello di potenza	Tempi			Tempo di riposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
PANE E DOLCI DI PASTA FROLLA						
Per scongelare						
Panino viennese (surgelato)		SCONGELAMENTO 1	0'45"	0'50"	0'50"	5 min
Panini viennesi x 2 (surgelati)		SCONGELAMENTO 1	1'10"	1'15"	1'20"	5 min
Torta a fette (surgelata)	Collocare sul piatto	SCONGELAMENTO 2	2'30"	2'40"	2'50"	5 min
Per riscaldare						
Quiche a fette, circa 136 g	Collocare sul piatto	SCONGELAMENTO 1 ALTO	3'00" 0'40"	3'00" 0'45"	3'00" 0'50"	1 min 1 min
Tortine x 2 (surgelate)	Rimuovere l'alluminio Collocare sul piatto	ALTO	0'10"	0'15"	0'15"	1 min
Torta di frutta (surgelata)	Collocare sul piatto	ALTO	0'40"	0'45"	0'45"	1 min
Croissant x 2 (surgelati)	Collocare sul piatto	ALTO	0'05"	0'10"	0'10"	1 min
Dolce di pasta frolla precotto, circa 227 g (congelato)	Collocare sul piatto	ALTO	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tortino di pollo e funghi x 2 (congelato)	Rimuovere l'involucro. Collocare sul piatto	ALTO	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tortino di pollo e funghi (congelato)	Collocare sul piatto, rimuovere l'involucro	ALTO	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
SNACK E ANTIPASTI						
Per cuocere						
Pancetta a fette (congelata)	Collocare sulla griglia	ALTO	1'30"	1'40"	1'50"	1 min
Uova in camicia x 2 (congelate)	Collocare negli stampini	ALTO	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
Uova strapazzate x 2 (congelate)	Battere le uova e versarle nel recipiente di cottura	ALTO	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 min
Salsicce spesse x 2 (congelate)	Forare	MED	1'00"	1'10"	1'20"	2 min
Per riscaldare						
Salsiccia arrotolata (surgelata)	Collocare sul piatto	MED	2'00"	2'10"	2'20"	2 min
Colazione inglese completa (congelata)	Coprire	MED	2'30"	2'40"	2'50"	1 min
Hamburger di manzo (surgelati)		ALTO	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Hamburger di pollo (surgelati)		ALTO	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Donner kebab, circa 162 g (surgelato)		ALTO	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Hot Dog (surgelato)		ALTO	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Pizza, circa 190 g (surgelata)	Collocare sul piatto	BASSO	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Costata alla griglia 200 g f	Collocare sul piatto	MED	3'30"	3'45"	4'00"	1 min
Ali di pollo piccanti x 6 (surgelate)	Disporre sul piatto, le parti più sottili rivolte al centro	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Fagioli cotti 500 g	Coprire e mescolare a metà cottura	ALTO	2'00"	2'10"	2'20"	2 min
Fagioli cotti 250 g	Coprire e mescolare a metà cottura	ALTO	1'00"	1'05"	1'10"	2 min

CM1529A_XEU_04030B_IT.indd 19 2011-07-13 9:36:04

Ricetta	Metodo	Livello di potenza	Tempi			Tempo di riposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
DESSERT						
Per riscaldare						
Sbrisolona di mele 200 g (surgelata)	Coprire il piatto	ALTO	1'20"	1'30"	1'40"	2 min
Christmas pudding, circa 150 g (congelato)	Collocare in una ciotola	ALTO	0'20"	0'25"	0'30"	2 min
Rotolo alla marmellata, circa 80 g (surgelato)	Collocare sul piatto	ALTO	1'00"	1'05"	1'10"	2 min
Crepes suzette x 2 (surgelate)	Forare la pellicola	ALTO	0'50"	1'00"	1'10"	1 min
Soufflè di rognone (surgelato)	x 2	ALTO	0'35"	1'05"	1'30"	2 min
	x 1	ALTO	0'40"	0'50"	1'00"	2 min
Soufflè (surgelato)	x 2	ALTO	0'35"	1'05"	1'30"	2 min
	x 1	ALTO	0'40"	0'45"	0'45"	2 min
RICETTE DI ANTIPASTI						
Per riscaldare						
Amorini in salsa di formaggio stilton (congelati)	Collocare su un piatto per microonde	ALTO	3'30"	3'40"	3'50"	1 min
Pollo Tikka masala (surgelato)	Forare la pellicola	ALTO	3'20"	3'30"	3'40"	2 min
Pollo al curry verde alla tailandese (surgelato)	Forare la pellicola	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Chilli con carne (surgelato)	Forare la pellicola	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Mezzo pollo precotto (congelato)	Collocare nel microonde e forare l'involucro	MED	4'30"	5'00"	5'30"	2 min
Lasagne, circa 192 g	Collocare su un piatto per microonde	MED	4'00"	4'15"	4'30"	2 min

Ricetta	Metodo	Livello di potenza	Tempi			Tempo di riposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
Cozze marinate, circa 466 g (surgelate)	Forare l'involucro	ALTO	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Involtini di salmone e avocado (congelati)	Forare l'involucro	ALTO	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Pasticcio di carne, circa 300 g (congelato)	Collocare in forno e coprire	MED	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Mini soufflè di rognone (congelati)	Coprire - collocare in posizione verticale su un piatto per microonde	BASSO	4'00"	4'20"	4'40"	2 min
Suprême di pollo in pesto rosso, circa 312 g (surgelata)	Forare l'involucro e collocare sul piatto	SCONGELAMENTO 1 (❄)	5'00"	5'00"	5'00"	1 min
		ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	
Spaghetti alla carbonara (congelati)	Forare la pellicola, collocare sul piatto	ALTO	1'40"	2'00"	2'20"	1 min
Tortellini al formaggio (congelati)	Collocare sul piatto e coprire	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Torta di verdure (congelata)	Collocare su un piatto per microonde	ALTO	3'20"	3'35"	3'50"	1 min
Piatto pronto, da 350 g (congelato)	Coperto	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Piatto pronto, da 700 g (congelato)	Coperto	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	1 min
VERDURE CRUDE						
Per cuocere 500 g						
Fagiolini verdi	60 ml / 4 cucchiai d'acqua, coprire	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Fiori di broccoli	60 ml / 4 cucchiai d'acqua, coprire	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min

CM1529A_XEU_04030B_IT.indd 20 2011-07-13 9:36:04

Ricetta	Metodo	Livello di potenza	Tempi			Tempo di riposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
Cavolo tagliato a strisce	10 cucchiai d'acqua, coprire	ALTO	5'00"	5'30"	6'00"	2 min
Carote a rondelle	60 ml / 4 cucchiai d'acqua, coprire	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Fiori di cavolfiore	60 ml / 4 cucchiai d'acqua, coprire	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Fagiolini interi	60 ml / 4 cucchiai d'acqua, coprire	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Patate con la buccia	Girare a metà cottura	ALTO	10'00"	11'00"	12'00"	5 min
Cavolini di Bruxelles	60 ml / 4 cucchiai d'acqua, coprire	ALTO	4'30"	4'45"	5'00"	2 min
Fagiolini verdi	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Fagioli interi	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Fiori di broccoli	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Cavolo tagliato a strisce	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Bastoncini di carote	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Fiori di cavolfiore	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Pannocchie di granoturco	Coprire	ALTO	4'00"	4'30"	5'00"	2 min
Mini pannocchie	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	5'00"	3'15"	3'30"	2 min
Funghi interi	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min

Ricetta	Metodo	Livello di potenza	Tempi			Tempo di riposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
VERDURE CRUDE						
Per cuocere 500 g						
Patate con la buccia, circa 230~290 g x 1		ALTO	3'00"	4'00"	4'30"	2 min
Purè di patate x 2 - Purè di patate x 4		ALTO ALTO	6'00" 10'00"	6'30" 11'15"	7'00" 12'30"	2 min 2 min
Ratatouille 500 g		ALTO	3'30"	4'00"	4'30"	2 min
Cavolini di Bruxelles	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	3'00"	3'30"	4'00"	2 min
RISO, 500 g						
Per riscaldare						
Riso bollito (surgelato)	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Riso pilau (surgelato)	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min

CM1529A_XEU_04030B_IT.indd 21 2011-07-13 9:36:05

PULIZIA DEL FORNO A MICROONDE

I seguenti componenti del forno a microonde devono essere puliti con regolarità per evitare l'accumulo di grassi e particelle di cibo:

- Superfici interne ed esterne
- Sportelli e relative guarnizioni
- Vassoio

Assicurarsi SEMPRE che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.

Se il forno non viene mantenuto pulito, ciò potrebbe portare a un deterioramento della superficie che potrebbe danneggiare l'apparecchiatura e provocare eventuali situazioni pericolose.

1. Pulire le superfici esterne con un panno soffice e acqua calda saponata. Risciacquare e asciugare.
2. Rimuovere con un panno insaponato ogni spruzzo o macchia sulle superfici interne o sull'anello della parte girevole. Risciacquare e asciugare.
3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare gli odori, collocare una tazza di succo di limone diluito sulla piastra girevole e riscaldare per dieci minuti alla massima potenza.

NON versare acqua nelle aperture di ventilazione.

NON utilizzare MAI prodotti abrasivi o solventi chimici.

Quando si puliscono le guarnizioni dello sportello, fare molta attenzione per evitare che le particelle:

- Si accumulino
- Impediscano allo sportello di chiudersi correttamente

Pulire l'interno del forno dopo l'uso utilizzando una soluzione detergente non aggressiva. Prima di pulire il forno, attendere che si raffreddi per evitare di scottarsi.

CONSERVAZIONE E RIPARAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Per la conservazione e la riparazione del forno a microonde, è necessario adottare alcune semplici precauzioni.
Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le relative guarnizioni sono danneggiati:

- Cardini rotti
- Guarnizioni usurate
- Telaio del forno piegato o deformato

Le riparazioni al forno a microonde devono essere effettuate solo da personale qualificato.

Non rimuovere MAI il telaio esterno del forno. Se il forno è guasto e necessita di riparazioni oppure non si è certi del suo corretto funzionamento:

- Scollegarlo dalla presa di corrente
- Contattare il servizio assistenza più vicino

Contatti SAMSUNG NEL MONDO.

In caso di domande o commenti relativi ai prodotti Samsung, contattare il centro assistenza clienti SAMSUNG. Samsung Electronics U.K. Ltd. Unit C, Stafford Park 12 Telford, Shropshire TF3 3BJ, United Kingdom.

Tel: 0870 242 0303. Fax: 01952 297617.

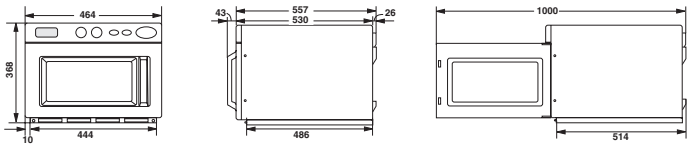
Sito Web: www.samsung.com/uk

CM1529A_XEU_04030B_IT.indd 22 2011-07-13 9:36:05

SPECIFICHE TECNICHE

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche relative al design e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso.
Secondo normativa 2/1984 (III.10) BKM-IpM la nostra azienda, in qualità di distributore certificato, garantisce la conformità dei forni **CM1929A/ CM1529A/CM1329A** Samsung alle specifiche tecniche qui menzionate.

Modello	CM1929A	CM1529A	CM1329A
Sorgente di alimentazione	230 V ~ 50 Hz		
Consumo elettrico Microonde	3200 W	3000 W	2600 W
Potenza generata	1850 W (IEC-705)	1500 W (IEC-705)	1300 W (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz		
Dimensioni (L x A x P) Esterne Cavità del forno	464 x 368 x 557 mm 370 x 190 x 370 mm		
Volume	26 litri		
Peso netto	32 kg circa		
Livello di rumore	54,5 dB		



NOTA

ITALIANO

CM1529A_XEU_04030B_IT.indd 23 2011-07-13 9:36:05

SAMSUNG

If you have any problems with your machine please can you contact Samsung Customer Support Center

PO Box 479
Gateshead
NE9 9BJ

Codice N.: DE68-04030B

CM1929A (1850 WATT)
CM1529A (1500 WATT)
CM1329A (1300 WATT)

Magnetronoven

(COMMERCIEEL)

Gebruiksaanwijzing en kooktips

imagine the possibilities

Hartelijk dank voor uw aankoop van dit Samsung-product. U kunt het product registreren op

www.samsung.com/register

CE

Planet First **100% Recycled Paper**

Deze handleiding is gemaakt van 100% gerecycled papier.

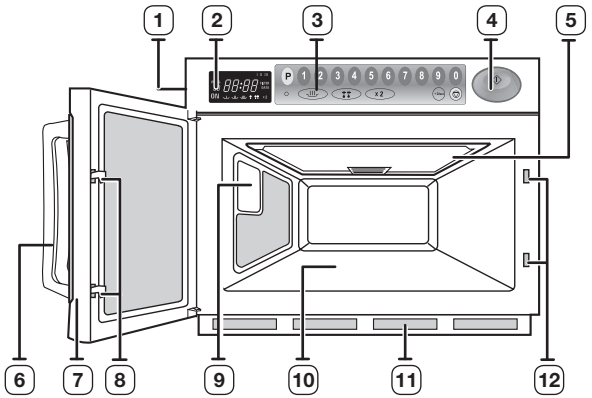
SAMSUNG

NEDERLANDS

INHOUD

Oven 2
Bedieningspaneel 3
Display 3
Over deze gebruiksaanwijzing 3
Belangrijke veiligheidsinformatie 3
Legenda van symbolen en pictogrammen 4
Maatregelen ter voorkoming van mogelijke overmatige blootstelling aan microgolven. 4
Belangrijke veiligheidsaanwijzingen 4
Juiste afvoer van het product
(Afvalverwerking van elektrische en elektronische apparatuur) 6
Kookinstructies 7
Bereiden/Opwarmen 7
Vermogensniveaus en bereidingstijden 9
De bereiding beëindigen 9
Herhalen 9
De toets +20sec gebruiken 10
De ontdooifunctie gebruiken 10
Het geheugen programmeren 11
Werken met geheugen-koken 13
De toets voor dubbele hoeveelheid gebruiken 13
Programmeren toets dubbele hoeveelheid 13
Controlerende pieptoon 14
Programmeren tijd voor reinigen van de luchtfilter 14
Foutcodes 15
Verborgen toetsen 15
Onderhoud van uw magnetronoven 16
De bovenplaat reinigen 16
Luchtfilter schoonmaken 16
Installatie-instructies voor stapelen 17
De lamp vervangen 17
Richtlijnen voor kookmaterialen 18
De magnetronoven reinigen 22
De magnetronoven opbergen of laten repareren 22
Technische specificaties 23

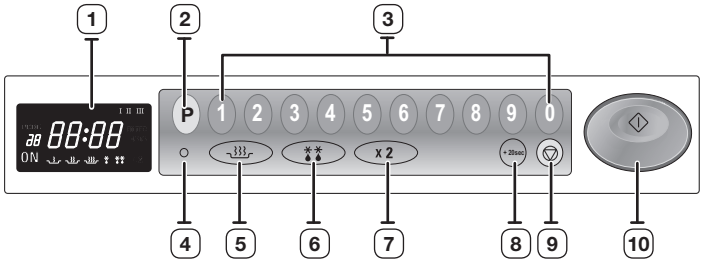
OVEN



1. AFDEKPLAATJE OVENLAMP
2. DISPLAY
3. BEDIENINGSPANEEL
4. START
5. BOVENPLAAT
6. DEURGREEP
7. DEUR
8. VERGRENDELINGSPALLEN
9. OVENLAMP
10. DRAAGPLAAT
11. LUCHTFILTER
12. VERGRENDELINGSOPENINGEN

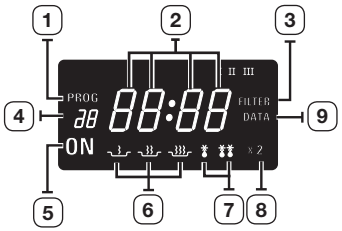
CM1529A_XEU_04030B_NL.indd 2 2011-07-13 9:35:11

BEDIENINGSPANEEL



1. DISPLAY
2. PROGRAMMEERTOETS
3. CIJFERTOETSEN (Het geheugen programmeren)
4. TOETS PROGRAMMEERVERGRENDELING
5. SELECTIE VERMOGENSNIVEAU
6. SELECTIE ONTDOOIEN
7. DUBBELE HOEVEELHEID
8. +20sec (TIPTOETS)
9. ANNULEERTOETS
10. START

DISPLAY



1. PROGRAMMA-INDICATIE
2. TIJDSAANDUIDING
3. LUCHTFILTER TIJDCONTROLE-WEERGAVE
4. GEHEUGENTOETS NUMMERINDICATIE
5. INDICATIE VOEDINGSBRON (wanneer deze brandt, wordt er niet verwarmd)
6. VERMOGENSNIVEAUS
7. ONTDOOISTANDEN
8. INDICATIE DUBBELE HOEVEELHEID
9. INDICATIE GEGEVENSCONTROLE

OVER DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

U hebt zojuist een nieuwe SAMSUNG-magnetronoven aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven:

- Veiligheidsvoorschriften
- Geschikte accessoires en kookmaterialen
- Handige kooktips
- Kooktips

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen.
Lees de aanwijzingen zorgvuldig door en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.
Controleer voordat u de oven gebruikt of de volgende instructies zijn opgevolgd.

- Gebruik dit apparaat alleen waarvoor het is bedoeld, zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven. In de onderdelen Waarschuwingen en Belangrijke veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties die zich kunnen voordoen, beschreven. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond verstand te gebruiken en voorzichtig te zijn bij de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat.
- Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of problemen hebt, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum of gaat u voor hulp en informatie naar www.samsung.com.
- Deze magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel. De oven is alleen bedoeld voor thuisgebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. Dat kan leiden tot brandwonden en brand. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van het apparaat.
- Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

Dit product is Groep 2 Klasse B ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en booglasapparatuur.
Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op het stroomnet met laag voltage dat geleverd wordt aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.

CM1529A_XEU_04030B_NL.indd 3 2011-07-13 9:35:11

LEGENDA VAN SYMBOLEN EN PICTOGRAMMEN

WAARSCHUWING — Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **zwaar lichamelijk letsel of de dood**.

LET OP — Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **licht lichamelijk letsel of schade aan eigendommen**.

- Waarschuwing; brandgevaar
- Waarschuwing; elektriciteit
- Probeer dit NIET.
- NIET demonteren.
- NIET aanraken.
- Bel het servicecentrum voor hulp.
- Belangrijk
- Waarschuwing; heet oppervlak
- Waarschuwing; explosief materiaal
- Volg de aanwijzingen strikt op.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Zorg dat het apparaat geaard is om elektrische schokken te voorkomen.
- Opmerking

MAATREGELEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE OVERMATIGE BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN.

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven.

(a) Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspallen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.

(b) Plaats geen enkel voorwerp tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich op de afsluitstrippen verzamelen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.

(c) Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan niet voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:
(1) deur (gebogen)
(2) scharnieren (los of gebroken)
(3) de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken

(d) De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Zorg ervoor dat deze veiligheidsvoorschriften altijd worden opgevolgd.

⚠ WAARSCHUWING				
Alleen gekwalificeerd personeel mag de magnetronoven aanpassen of repareren.	✓	✓	✓	✓
Verhit geen vloeistoffen of ander voedsel in afgesloten verpakkingen.	✓	✓	✓	✓
Plaats dit apparaat niet bij een verwarming of bij ontvlambaar materiaal, op een vochtige, vettige of stoffige locatie, op een locatie die is blootgesteld aan direct zonlicht en water, op een locatie waar een gaslekkage kan zijn of op een ongelijke ondergrond.	✓	✓	✓	✓
Het apparaat moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften.	✓	✓	✓	✓
Verwijder regelmatig met een droge doek alle vreemde stoffen zoals stof en water van de contactpunten in stekker en stopcontact.	✓	✓	✓	✓
Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zwaar voorwerp op.	✓	✓	✓	✓
In het geval van een gaslek (bijvoorbeeld propaangas, LP-gas, enzovoort) moet u de ruimte onmiddellijk ventileren zonder de stekker aan te raken.	✓	✓	✓	✓
Raak de stekker niet met natte handen aan.	✓	✓	✓	✓
Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact te trekken wanneer het apparaat nog bezig is.	✓	✓	✓	✓
Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen zoals water in het apparaat binnenkomen, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum..	✓	✓	✓	✓
Oefen geen buitensporige druk op het apparaat uit.	✓	✓	✓	✓
Plaats de oven niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp. (alleen aanrechtmodel)	✓	✓		
Gebruik geen benzeen, thinner, alcohol, stoomreiniger of hogedrukreiniger om het apparaat te reinigen.	✓	✓	✓	✓

CM1529A_XEU_04030B_NL.indd 4 2011-07-13 9:35:14

	Zorg ervoor dat het voedingsvoltage, de frequentie en de stroom overeenkomen met de productspecificaties.	✓	✓		✓
	Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapter, verlengsnoer of elektrische transformator.	✓	✓	✓	
	Haak het netsnoer niet aan een metalen object en laat het snoer niet tussen objecten of achter de oven lopen.	✓	✓	✓	
	Gebruik geen beschadigd netsnoer, beschadigde stekker of los zittende wandcontactdoos. Als de stekker of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓
	Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.	✓	✓		
	Giet geen water op de oven en spuit geen water direct op de oven.	✓	✓		
	Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de deur van de oven.	✓	✓	✓	
	Spuit geen vluchtig materiaal zoals insecticiden op het oppervlak van de oven.	✓	✓		
	Kinderen moeten onder toezicht staan, om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.	✓	✓	✓	✓
	Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen, enzovoort.	✓	✓	✓	✓
	Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees extra voorzichtig als u voedsel of dranken verhit die alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in contact komen met een heet deel van de oven.	✓		✓	✓
	De magnetronoven is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht en mag niet in een kast worden geplaatst. (alleen aanrechtmodel)	✓	✓	✓	✓
	WAARSCHUWING: laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van incorrect gebruik.	✓	✓	✓	✓
	WAARSCHUWING: als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.	✓	✓	✓	✓
	WAARSCHUWING: onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.	✓	✓	✓	✓
	WAARSCHUWING: vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.	✓		✓	✓
	WAARSCHUWING: omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd, buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Om dit te voorkomen, moet u ALTIJD een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor eerste hulp opvolgen: • Houd de brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld in koud water. • Dek af met droog, schoon verband. • Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.	✓	✓	✓	✓
	WAARSCHUWING: de inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moet worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.			✓	
	Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik, door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.	✓	✓	✓	✓
	Deze oven moet in de juiste richting en op de juiste hoogte worden geplaatst, zodat u gemakkelijk bij de opening en het bedieningsgedeelte kunt.	✓	✓	✓	✓
	Voordat u de oven voor het eerst gebruikt, laat u deze tien minuten werken met water.	✓	✓	✓	✓
	De oven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken. Als de oven vreemde geluiden maakt of als er een brandlucht of rook uit komt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓

CM1529A_XEU_04030B_NL.indd 5 2011-07-13 9:35:16

Het apparaat moet na de installatie kunnen worden afgesloten van de stroomvoorziening. U kunt het apparaat afsluiten door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading. (Alleen ingebouwd model)	✓	✓	✓	✓

⚠ LET OP				
Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons; gebruik GEEN metalen verpakkingen, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespennen, vorken, enzovoort. Verwijder het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken. Reden: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.	✓		✓	✓
Omwille van het risico op ontbranding, raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.	✓		✓	
Gebruik de magnetronoven niet voor het drogen van kranten of kleren.	✓		✓	✓
Hanteer kortere tijden voor kleinere hoeveelheden voedsel om oververhitting te voorkomen en om te voorkomen dat voedsel gaat branden.	✓		✓	✓
Als u rook ziet, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.	✓		✓	✓
U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.	✓	✓		✓
Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hittebronnen.	✓	✓		
Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt. Verhit ook geen luchtdichte of vacuüm flessen, potten, verpakkingen, noten in de dop, tomaten, enzovoort.			✓	✓
Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit kan vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten. De oven kan ook oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. De oven blijft dan uit totdat deze voldoende is afgekoeld.	✓		✓	
Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een schotel uit de oven haalt, om brandwonden te voorkomen.			✓	
Raak nooit de verwarmingselementen of binnenwanden van de oven aan voordat de oven is afgekoeld.			✓	
Roer vloeistoffen halverwege tijdens de verhitting of na afloop van de verhitting en laat de vloeistof na verhitting ten minste twintig seconden rusten om overkoken te voorkomen.			✓	
Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom.			✓	
Start de magnetronoven niet wanneer deze leeg is. De magnetronoven wordt om redenen van veiligheid automatisch een half uur uitgeschakeld. Het wordt aanbevolen altijd een glas water in de oven te laten staan om microgolven te absorberen als de over per ongeluk wordt ingeschakeld.	✓			✓
Plaats de oven met zo veel vrije ruimte als in deze handleiding wordt vermeld. (Zie De magnetronoven installeren.)	✓		✓	
Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven.	✓	✓	✓	

JUISTE AFVOER VAN HET PRODUCT (AFVALVERWERKING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR)

(Van toepassing in de Europese Unie en overige Europese landen met een apart inzamelingssysteem)

Deze markering op het product, de accessoires of de bijgeleverde documenten geeft aan dat het product en de elektronische accessoires (lader, hoofdtelefoon, USB-kabel) niet mogen worden weggegooid bij het gewone huisvuil. Voorkom mogelijke schade aan het milieu en de volksgezondheid als gevolg van een onbeheerste afvalstroom door deze producten te scheiden van andere typen afval en ze op een verantwoordelijke wijze in te zamelen voor duurzaam hergebruik van grondstoffen.

Particulieren dienen contact op te nemen met het verkooppunt waar het product is gekocht of met de plaatselijke overheid voor informatie over waar deze producten voor een milieuvriendelijke recycling kunnen worden ingeleverd.

Bedrijven dienen contact op te nemen met hun leverancier en de voorwaarden en bepalingen van het aankoopcontract na te kijken. Dit product en de bijbehorende elektronische accessoires mogen niet samen met ander commercieel afval worden weggeworpen.

CM1529A_XEU_04030B_NL.indd 6 2011-07-13 9:35:17

KOOKINSTRUCTIES

De IEC-waarde van het uitgangsvermogen is een gestandaardiseerde waarde, dus alle magnetronfabrikanten gebruiken nu dezelfde methode van het meten van het uitgangsvermogen.
Als de voedselverpakking kookinstructies heeft gebaseerd op IEC-vermogenswaarden, kunt u de kooktijden afstellen op het IEC-vermogen van uw oven.
Bijvoorbeeld:
Als de kookinstructies zijn gebaseerd op een 650 W oven, zult u wat kooktijd moeten aftrekken voor de MW87L (850 W) Kant-en-klaarmaaltijden zijn nu heel handig en populair. Deze maaltijden zijn al bereid en gekookt door de voedselfabrikant en daarna bevroren, gekoeld of vacuümverpakt voor een langere levensduur.
Steeds vaker worden opwarmtijden voor dergelijke kant-en-klaar-maaltijden gebaseerd op de opwarmcategorieën A, B, C, D en E.
Gebruik in dit geval gewoon de opwarmcategorie van uw oven in volgens de instructies op de voedselverpakking en stel uw timer overeenkomstig hiermee in.
Bijvoorbeeld: Als de opwarminstructies 3 minuten aangeven op HIGH voor een oven categorie D, stelt u uw timer in op minder dan 3 minuten op HIGH voor de CM1929 (E-categorie).

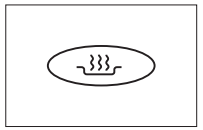
Onthoud altijd dat kookinstructies slechts als richtlijn zijn bedoeld. Als u de instructies hebt gevolgd en het voedsel nog steeds niet overal warm is, zet u het gewoon terug in de oven en kookt u het totdat het wel warm is.

BEREIDEN/OPWARMEN

Bereiding in één fase

Zorg ervoor dat de oven is aangesloten op een goed geaard stopcontact zodat “ON” (AAN) op de display wordt weergegeven. Open de deur (de ovenlamp gaat aan). Gebruik schaal die geschikt is voor een magnetron, plaats deze in het midden van de oven en sluit de deur goed (de ovenlamp gaat uit).

1. Selecteer het gewenste vermogen door te drukken op de toets **Vermogensniveau**.



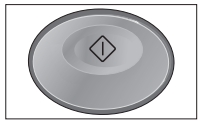
Resultaat: Het geselecteerde vermogensniveau wordt weergegeven in het displayvenster.

2. Stel de gewenste bereidingstijd in door te drukken op de **NUMMER**-toetsen.

Resultaat: De geselecteerde tijd wordt weergegeven in het displayvenster.

De maximale tijd volgens ieder kookvermogensniveau is terug te vinden in "Vermogensniveaus en bereidingstijden" op pagina 7. De **NUMMER**-toetsen werken niet wanneer u een kooktijd indrukt die boven de maximumwaarde ligt. U kunt geen kooktijd instellen die langer is dan de maximum toegestane tijd voor het gekozen programma. Het is aan te raden op **ANNULEREN** te drukken en een nieuw vermogensniveau en kooktijd in te voeren.

3. Druk op de toets ⏀.



Resultaat: De ovenlamp en de koelventilator worden ingeschakeld. Het voedsel wordt verwarmd. De tijd op de digitale display loopt terug.

NEDERLANDS

CM1529A_XEU_04030B_NL.indd 7 2011-07-13 9:35:18

Wanneer de tijd is verstreken, wordt er vier keer een geluidssignaal weergegeven om aan te geven dat de tijd is verstreken en de oven wordt uitgeschakeld. De ovenlamp gaat uit. 1 minuut wordt op de display '0' weergegeven en de ventilator blijft ingeschakeld om de interne onderdelen te blijven koelen. In deze tijd blijft de ventilator werken, ook als u de deur opent. De ventilator wordt 1 minuut later uitgeschakeld. U kunt het voedsel gewoon uit de oven halen terwijl de ventilator draait. In deze tijd blijft de ventilator werken, ook als u de deur opent. De ventilator wordt 1 minuut later uitgeschakeld en daarna wordt 'ON' weer weergegeven. U kunt het voedsel gewoon uit de oven halen terwijl de ventilator draait.

4. Open de deur en haal het voedsel uit de oven.
Sluit de deur. De ovenlamp gaat uit.

Wanneer u tijdens het verwarmen één keer op de toets (▽) drukt, wordt de oven uitgeschakeld. Op dit punt begint de voedingsbronindicatie "ON" te knipperen en deze gaat uit wanneer de toets (▽) of (◇) weer wordt ingedrukt.
U kunt opnieuw starten door te drukken op de toets (◇) ; door een seconde op de toets (▽) te drukken wordt het geselecteerde programma geselecteerd. Als er GEEN verwarmingscyclus actief is, tikt u op de toets (▽) om het geselecteerde programma te annuleren.
U kunt een of meerdere keren op de toets **+20sec** drukken om de bereidingstijd telkens met 20 seconden te verlengen. De maximale toegestane tijd voor het geselecteerde vermogensniveau kan echter niet worden overschreden.

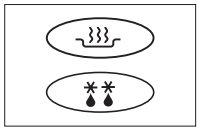
Wanneer u de stekker in het stopcontact steekt, geeft de oven een geluidssignaal weer en worden alle indicatoren vijf seconden weergegeven in het displayvenster.

Zodra de ingestelde tijd is verstreken en u de ovendeur opent, gaat de ovenlamp automatisch branden. De ovenlamp blijft 1 minuut branden.

Wanneer u de deur tijdens de bereiding opent, wordt de oven uitgeschakeld en wordt automatisch de ovenlamp ingeschakeld. Deze blijft 1 minuut branden. Als u de deur langer dan 1 minuut open laat staan, wordt er om de minuut een geluidssignaal weergegeven. Na 5 minuten wordt in het venster de aan/uit-indicator 'ON' (aan) weergegeven in het displayvenster.

Bereiding in meerdere fasen

1. Selecteer het gewenste vermogen door te drukken op de toets **VERMOGEN** of op **ONTDOOIEN**.



Resultaat: Het geselecteerde vermogensniveau wordt weergegeven in het displayvenster.

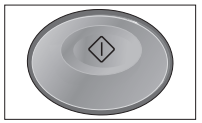
2. Stel de gewenste bereidingstijd in door te drukken op de **NUMMER**-toetsen.

Resultaat: De geselecteerde tijd wordt weergegeven in het displayvenster.

De maximale tijd volgens ieder kookvermogensniveau is terug te vinden in "Vermogensniveaus en bereidingstijden" op pagina 7. De **NUMMER**-toetsen werken niet wanneer u een kooktijd indrukt die boven de maximumwaarde ligt. U kunt geen kooktijd instellen die langer is dan de maximum toegestane tijd voor het gekozen programma. Het is aan te raden op **ANNULEREN** te drukken en een nieuw vermogensniveau en kooktijd in te voeren.

3. Herhaal stap 1 en 2 voor een tweede of derde bereidingsfase.

4. Druk op de toets ◇.



Resultaat: De ovenlamp en de koelventilator worden ingeschakeld. De oven begint automatisch met verwarmen overeenkomstig de voorgeprogrammeerde kooktijd en het vermogensniveau. (I fase → II fase → III fase). De tijd op de digitale display loopt terug.

U kunt niet hetzelfde **VERMOGENSNIVEAU** of **ONTDOOIEN** instellen.

Het werkt als bij het instellen van een reeks.

CM1529A_XEU_04030B_NL.indd 8 2011-07-13 9:35:18

VERMOGENSNIVEAUS EN BEREIDINGSTIJDEN

Met de vermogensinstelling kunt u de hoeveelheid energie die wordt afgegeven, en daarmee de tijd die benodigd is voor het verwarmen van het gerecht, afstemmen op het type en de hoeveelheid van het gerecht. U kunt kiezen uit de onderstaande vermogensniveaus.

Vermogensniveau	CM1929A		CM1529A		CM1329A	
	Percentage	Uitvoer	Percentage	Uitvoer	Percentage	Uitvoer
HOOG	100 %	1850 W	100 %	1500 W	100 %	1300 W
MIDDEL	70 %	1295 W	70 %	1050 W	70 %	910 W
LAAG	50 %	925 W	50 %	750 W	50 %	650 W
SNEL ONTDOOIEN	20 %	370 W	25 %	375 W	30 %	390 W
ONTDOOIEN	10 %	185 W	13 %	195 W	15 %	195 W

De bereidingstijden die in recepten en in dit boekje worden vermeld, corresponderen met het opgegeven vermogen.

Vermogensniveau	Max. tijd
HOOG	25 min.
MIDDEL	40 min.
LAAG	40 min.
SNEL ONTDOOIEN	50 min.
ONTDOOIEN	50 min.

DE BEREIDING BEËINDIGEN

U kunt de bereiding elk gewenst moment onderbreken om:

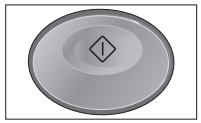
- naar het gerecht te kijken
- het gerecht om te keren of door te roeren
- het gerecht te laten nagaren

Om het bereidingsproces...	Voert u deze stappen uit...
tijdelijk te onderbreken	Open de deur of druk één keer op de toets (⊽). **Resultaat:** De bereiding wordt gestopt. U kunt de bereiding hervatten door de deur te sluiten en nogmaals op (⏀) te drukken.
volledig	Druk twee keer op de toets (⊽). **Resultaat:** De bereidingsinstellingen worden geannuleerd.

Als u de bereidingsinstellingen wilt wissen voordat u de bereiding start, drukt u gewoon één keer op **ANNULEREN** (⊽).

HERHALEN

1. U kunt de vorige bereidingsinstelling herhalen (ongeacht handmatige of automatische verwarming) door te drukken op de toets **START** (⏀). De oven begint met precies dezelfde opwarmtijd en het vermogensniveau die de vorige keer zijn gebruikt.



2. Deze herhaalfunctie wordt geannuleerd als de stroom van het apparaat is gehaald.

NEDERLANDS

CM1529A_XEU_04030B_NL.indd 9 2011-07-13 9:35:18

DE TOETS +20SEC GEBRUIKEN

Dit is een **tiptoets**.
Door één keer op deze toets te drukken, kunt u meteen verwarmen.
U kunt de bereidingstijd tussentijds verlengen door op de toets **+20sec** te drukken in een verwarmingscyclus.
Telkens wanneer u op de toets **+20sec** drukt, wordt de bereidingstijd met 20 seconden verlengd.
De maximumtijd kan echter niet worden overschreden.
Net als bij gewoon koken, zult u merken dat u de bereidingstijden afhankelijk van de kenmerken van het gerecht en uw persoonlijke voorkeuren soms enigszins moet aanpassen. U kunt:

- De voortgang van het kookproces op elk gewenst moment controleren door
- de deur te openen
- de deur te sluiten
- De resterende bereidingstijd verlengen

Voordat u de oven inschakelt, kunt u de bereidingstijd verlengen/reduceren met de timertoets of met de toets **+20sec**. Wanneer de oven is ingeschakeld, kunt u de bereidingstijd alleen verlengen met de toets **+20sec**.

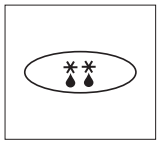
DE ONTDOOIFUNCTIE GEBRUIKEN

Met de ontdooifunctie kunt u vlees, vis en gevogelte ontdooien.

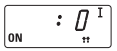
Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Open de deur. Plaats het bevroren voedsel in het midden van de plaat. Sluit de deur.

1. Druk op de toets Ontdooien om naar keuze **SNEL ONTDOOIEN** (⁂) of **ONTDOOIEN** (❋) in te stellen.



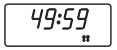
Resultaat: De indicator voor **ONTDOOIEN** wordt weergegeven op de display.

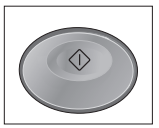


2. Druk op de **CIJFER**-toetsen om de ontdooitijd in te stellen. (Max.: 50 min.)

3. Druk op de toets ⏀.

Resultaat: Het ontdooien begint.





De ontdooitijd kan worden ingesteld op maximaal 50 minuten. De ontdooi-indicatie knippert en het is aan te raden om op **ANNULEREN** (▽) te drukken en een nieuw ontdooiniveau en -tijd in te stellen.

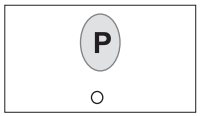
Wanneer de oven langer dan 25 minuten in een ontdooicyclus draaide, kunt u het vermogensniveau NIET wijzigen van Ontdooien naar Verwarmen (Koken/opwarmen).

CM1529A_XEU_04030B_NL.indd 10 2011-07-13 9:35:19

HET GEHEUGEN PROGRAMMEREN

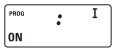
Eén fase

1. Houd **PROGRAMMAVERGRENDELING**(○) ingedrukt en druk dan op de toets **PROGRAMMA** (**P**). Houd ze samen 2 seconden ingedrukt.



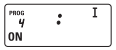
Druk stevig op de toetsen.

Resultaat: De **PROG**-indicator wordt weergegeven op de display.

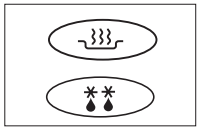


2. Druk op de desbetreffende **NUMMER**-toets voor het gewenste geheugennummer.

Resultaat: De geselecteerde geheugenprogrammacode wordt weergegeven onder de **PROGRAMMA**-indicatie.



3. Selecteer het vermogensniveau door te drukken op de toets **VERMOGEN** of op **ONTDOOIEN**.



Resultaat: Op de display wordt het standaardvermogen HOOG weergegeven nadat de toets **VERMOGENSNIVEAU** de eerste keer wordt ingedrukt.

Druk een of meerdere keren op de toets **VERMOGEN** of **ONTDOOIEN** totdat u het gewenste vermogensniveau krijgt.

4. Druk op de **NUMMER**-toetsen om de bereidingstijd in te stellen.

De maximale tijd volgens ieder kookvermogensniveau is terug te vinden in "Vermogensniveaus en bereidingstijden" op pagina 7. De **NUMMER**-toetsen werken niet wanneer u een kooktijd indrukt die boven de maximumwaarde ligt.
U kunt geen kooktijd instellen die langer is dan de maximum toegestane tijd voor het gekozen programma. Het is aan te raden op **ANNULEREN** te drukken en een nieuw vermogensniveau en kooktijd in te voeren.

5. Houd **PROGRAMMAVERGRENDELING**(○) ingedrukt en druk dan op de toets **PROGRAMMA** (**P**). Houd ze samen weer 2 seconden ingedrukt.

Resultaat: De indicatie PROG en het geheugennummer knipperen 3 keer op de display en er klinkt een piep. Daarna is de display leeg.

Let op: Druk stevig op de toetsen in de juiste positie.

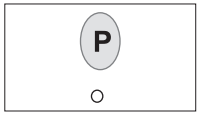
6. Wanneer u meer wilt programmeren, herhaalt u de bovengenoemde procedures.

Geheugenprogramma's zijn beschikbaar voor maximaal 30 items. Zorg ervoor dat de unit correct wordt geprogrammeerd. Na de programmering hoeft u voor het koken met geheugen alleen maar de **NUMMER**-toets in te drukken. Daarna begint het geselecteerde geheugenprogramma automatisch met koken.

CM1529A_XEU_04030B_NL.indd 11 2011-07-13 9:35:19

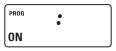
Meerdere fasen

1. Houd **PROGRAMMAVERGRENDELING**(○) ingedrukt en druk dan op de toets **PROGRAMMA** (**P**). Houd ze samen 2 seconden ingedrukt.



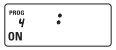
Druk stevig op de toetsen.

Resultaat: De **PROG**-indicator wordt weergegeven op de display.

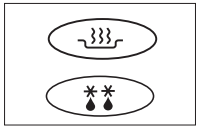


2. Druk op de desbetreffende **NUMMER**-toets voor het gewenste geheugennummer.

Resultaat: De geselecteerde geheugenprogrammacode wordt weergegeven onder de **PROGRAMMA**-indicatie.



3. Selecteer het vermogensniveau door te drukken op de toets **VERMOGEN** of op **ONTDOOIEN**.



Resultaat: Op de display wordt het standaardvermogen HOOG weergegeven nadat de toets **VERMOGENSNIVEAU** de eerste keer wordt ingedrukt.

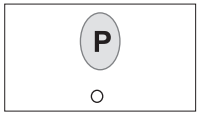
Druk een of meerdere keren op de toets **VERMOGEN** of **ONTDOOIEN** totdat u het gewenste vermogensniveau krijgt.

4. Druk op de **NUMMER**-toetsen om de bereidingstijd in te stellen.

De maximale tijd volgens ieder kookvermogensniveau is terug te vinden in "Vermogensniveaus en bereidingstijden" op pagina 7. De **NUMMER**-toetsen werken niet wanneer u een kooktijd indrukt die boven de maximumwaarde ligt.
U kunt geen kooktijd instellen die langer is dan de maximum toegestane tijd voor het gekozen programma. Het is aan te raden op **ANNULEREN** te drukken en een nieuw vermogensniveau en kooktijd in te voeren.

5. Herhaal stap 3 en 4 voor een tweede of derde bereidingsfase.

6. Houd **PROGRAMMAVERGRENDELING**(○) ingedrukt en druk dan op de toets **PROGRAMMA** (**P**). Houd ze samen weer 2 seconden ingedrukt.



Resultaat: De indicatie PROG en het geheugennummer knipperen 3 keer op de display en er klinkt een piep. Daarna is de display leeg.

Let op: Druk stevig op de toetsen in de juiste positie.

7. Wanneer u meer wilt programmeren, herhaalt u de bovengenoemde procedures.

Geheugenprogramma's zijn beschikbaar voor maximaal 30 items.
Zorg ervoor dat de unit correct wordt geprogrammeerd.
Na de programmering hoeft u voor het koken met geheugen alleen maar de **NUMMER**-toets in te drukken. Daarna begint het geselecteerde geheugenprogramma automatisch met koken.

U kunt niet hetzelfde **VERMOGENSNIVEAU** of **ONTDOOIEN** instellen.

Het werkt als bij het instellen van een reeks.

CM1529A_XEU_04030B_NL.indd 12 2011-07-13 9:35:19

WERKEN MET GEHEUGEN-KOKEN

Nadat u klaar bent met het programmeren van het geheugen, drukt u gewoon op de NUMMER-toets van het geheugennummer dat u wilt selecteren. De oven begint automatisch met verwarmen overeenkomstig de voorgeprogrammeerde kooktijd en het vermogensniveau.

1. Zorg ervoor dat de oven is aangesloten op een goed geaard stopcontact zodat “ON” (AAN) op de display wordt weergegeven.

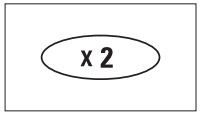
2. Open de deur.
   De ovenlamp gaat aan.

3. Gebruik een schaal die geschikt is voor de magnetron, plaats deze in het midden van de oven en sluit de deur goed.
   Resultaat: De ovenlamp gaat uit.

4. Druk op de **NUMMER**-toets.
   Resultaat: Het geselecteerde geheugenprogramma begint automatisch met opwarmen. Maar **NUMMER**-toets1, 2, 3 werken na 2 seconden.

DE TOETS VOOR DUBBELE HOEVEELHEID GEBRUIKEN

1. Druk op de toets **Dubbele hoeveelheid**.

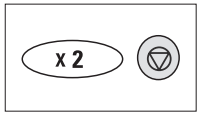


2. Druk op de gewenste geheugen-**NUMMER**-toets.
   Resultaat: De bereidingstijd is vermenigvuldigd met de vooraf ingestelde factor die in de display wordt weergegeven en het koken start terwijl het aftellen van de tijdcijfers begint.

U hoeft de toets (◊) niet in te drukken om het verwarmen te starten.

PROGRAMMEREN TOETS DUBBELE HOEVEELHEID

1. Houd (▽) ingedrukt en druk dan op de toets (x2). Houd ze samen 2 seconden ingedrukt.

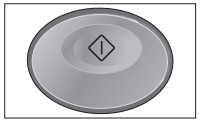


2. Selecteer de gewenste programmacode met de **NUMMER**-toetsen.

3. Druk op de **NUMMER**-toetsen om de vergrotingsfactor in te stellen in een bereik tussen 1.00 en 9.99.

De standaardfactor is 1.65, vooraf ingesteld door de fabrikant voor het verlengen van de bereidingstijd.
Zorg ervoor dat u een correcte factor instelt tussen 1.00 en 9.99 voor ieder geheugencodenummer.

4. Druk op de toets (◊).



Druk op de toets om de programmeringsmodus af te sluiten.
Hoewel u goed een factor voor een dubbele hoeveelheid kunt instellen die ertoe leidt dat de maximumtijd die is toegestaan voor ieder vermogensniveau wordt overschreden, werkt de oven niet langer dan de maximumtijd.

NEDERLANDS

CM1529A_XEU_04030B_NL.indd 13 2011-07-13 9:35:20

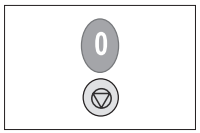
Bewerken factor dubbele hoeveelheid

Functie	Toetsinvoer	Display	Opmerking
Bewerken factor dubbele hoeveelheid	Houd ANNULEREN ingedrukt (▽) en daarna de toets (x2).	PROG ON F · x2	Houd ze samen 2 seconden ingedrukt.
	Codenr.	PROG 1 ON F 1.65 x2	Na 1 seconden wordt de standaardwaarde weergegeven in de display.
	(Invoer gewenste factorwaarde.)	PROG 1 ON F2.00 x2	1.00 ~ 9.99 beschikbaar (Verander de factor indien nodig.)
	STARTEN (◇)	PROG 1 ON F2.00 x2	Als u niet meer wilt wijzigen, drukt u op ANNULEREN om de bewerkingsmodus af te sluiten.
	Nieuw codenr.	PROG 2 ON F 1.65 x2	Sla deze stap over als deze niet nodig is.
	(Invoer gewenste factorwaarde.)	PROG 2 ON F2.30 x2	Sla deze stap over als deze niet nodig is.
	STARTEN (◇)	PROG 2 ON F2.30 x2	Sla deze stap over als deze niet nodig is.
	ANNULEREN (▽)	(modus annuleren)	Hiermee wordt de bewerkingsmodus afgesloten.

CONTROLERENDE PIEPTOON

U kunt de pieptoon selecteren die u wilt. Er zijn 4 geluidsniveaus beschikbaar.

Houd **ANNULEREN** (▽) ingedrukt en druk daarna op de toets **NUMMER** 0. Houd ze samen 2 seconden ingedrukt.



Resultaat: De pieptoon wordt gewijzigd naar één niveau hoger dan het huidige signaal.

Pieptoon 0 maakt geen piepgeluid.

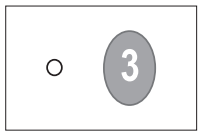
De instellingen draaien door wanneer u de verborgen toetsen indrukt in de volgende volgorde.
Snd 0 → Snd 1 → Snd 2 → Snd 3 → Snd 0 (geen geluid)

De standaardtoon is Snd 2.

PROGRAMMEREN TIJD VOOR REINIGEN VAN DE LUCHTFILTER

Wanneer de controle-indicatie voor de luchtfilter **(FILTER)** in de display wordt weergegeven na een bepaalde gebruiksperiode, moet u de luchtfilter reinigen volgens de instructies "Luchtfilter schoonmaken" op pagina 16 van deze brochure. Volg daarna onderstaande procedure als u de tijd voor het reinigen van de luchtfilter wilt wijzigen.

1. Houd **PROGRAMMAVERGRENDELING**(○) ingedrukt en druk dan op de toets **NUMMER 3**. Houd ze samen 2 seconden ingedrukt.



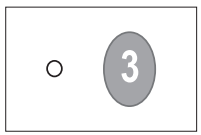
Resultaat: Op de display wordt de tijd weergegeven in uren tussen het reinigen van de luchtfilter die u hebt geprogrammeerd of de oorspronkelijke tijd die vooraf is ingesteld door de fabrikant.

De standaard reinigingstijd is 500 uren in termen van trillingstijd, niet in doorlopende tijd.

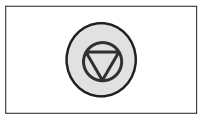
2. Druk op de **NUMMER**-toetsen om de gewenste reinigingstijd in te stellen.

U kunt instellen tot 999 uren.

3. Houd **PROGRAMMAVERGRENDELING**(○) ingedrukt en druk dan op **NUMMER**-toets 3. Houd ze samen 2 seconden ingedrukt om de nieuwe waarde op te slaan.
Dit is de afronding van het programmeren van de reinigingstijd van de luchtfilter.



4. Druk op de **ANNULEREN**-toets (▽) om terug te gaan naar de bereidingsmodus.



Nadat de reinigingstijd is verlopen, moet u de luchtfilter schoonmaken. Zie pagina 17.

CM1529A_XEU_04030B_NL.indd 14 2011-07-13 9:35:20

FOUTCODES

Foutitems	Code	Foutsignalen	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Stroom-frequentie-fout (50 / 60 Hz)	E1	-	Ander stroomfrequentie dan 50 Hz.	Trek de stekker uit het stopcontact en controleer of de stroomfrequentie 50 Hz. Steek de stekker in een stopcontact met een frequentie van 50 Hz en controleer of "E1" wordt weergegeven. Als de foutcode ook met de juiste stroomfrequentie wordt weergegeven, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
Fout HVT-I vermogen	E41	Een lange piep van 2 seconden	Het circuit in de oven werkt niet goed.	Haal de stekker uit het stopcontact en wacht 10 seconden. Steek de stekker in een stopcontact en controleer of "E41" weer wordt weergegeven. Als de symptomen aanhouden, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
Fout HVT-II vermogen	E42	Een lange piep van 2 seconden	Het circuit in de oven werkt niet goed.	Haal de stekker uit het stopcontact en wacht 10 seconden. Steek de stekker weer in een stopcontact en controleer of "E42" weer wordt weergegeven. Als de symptomen aanhouden, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
EEPROM-fout	E5	Een lange piep van 2 seconden	Geheugen IC (EEPROM IC) werkt niet goed. In dit geval werken de andere functies, behalve de geheugenfunctie, wel goed. (U kunt de oven handmatig bedienen)	Druk een of meerdere keren op de toets ANNULEREN en probeer een geheugenopwarming te starten. Als foutcode "E5" aanhoudt, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

VERBORGEN TOETSEN

Opmerking: Druk op toets 1 en daarna op de volgende. Houd ze samen 2 seconden ingedrukt.

Functie	Toetsinvoer		Display	Opmerking
	Toets 1	Volgende		
Totaal doorlopende tijd	ANNULEREN (▽)	1	ON 99 99	Houd ze samen 2 seconden ingedrukt. Eenheid: 10 uren
Totaal trillingstijd magnetron	ANNULEREN (▽)	2	ON 99 99	Houd ze samen 2 seconden ingedrukt. Eenheid: 1 uur
Aantal malen dat geheugenprogrammeercode is gebruikt	ANNULEREN (▽)	STARTEN	PROG : ON	Houd ze samen 2 seconden ingedrukt.
	Codenr.		PROG : I ON	
	(Dataweergave na 2 sec.)		PROG 1 7 39 DATA ON	739 maal gebruikt
	(Nieuwe code kan worden ingesteld na datadisplay)		PROG 2 DATA ON	
	ANNULEREN (▽)		(modus annuleren)	
Verwarmingstijd per geheugenprogrammeercode (automatische sequentiële weergave)	ANNULEREN (▽)	(**P**)	PROG 1 1:10 ON	Houd ze samen 2 seconden ingedrukt.
			(Sequentiële weergaven voor 3 sec. van 1 tot 30)	
	ANNULEREN (▽)		(modus annuleren)	

NEDERLANDS

CM1529A_XEU_04030B_NL.indd 15 2011-07-13 9:35:21

ONDERHOUD VAN UW MAGNETRONOVEN

De magnetronoven reinigen

1. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de oven reinigt.

2. Reinig de oven van binnen. Verwijder de gemorste etensresten door de binnenzijde schoon te vegen met een vochtige doek. Als de oven erg vuil is, kunt u een reinigingsmiddel gebruiken. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuurmiddelen.

Voedselresten of vocht op de ovenwanden of tussen de deur en de deurrubbers kunnen microgolven absorberen. Hierdoor kunnen er vonken ontstaan.

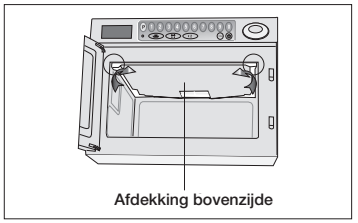
3. Reinig de buitenkant van de oven met zeep en water en veeg deze vervolgens droog met een zachte, droge doek.

   Let op Zorg ervoor dat er geen water in de ventilatieopeningen aan de achterzijde of in het bedieningspaneel komt.

4. Nadat u het venster van de deur hebt gereinigd met een milde oplossing van water en zeep, gebruikt u een zachte doek. Gebruik geen ruitenreiniger. Het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen kan leiden tot krassen.

DE BOVENPLAAT REINIGEN

1. Duw de borgringen van de bovenplaat met twee handen naar binnen en trek ze naar beneden. Neem de bovenplaat uit de oven.
2. Spoel de bovenplaat af in een sopje of een speciaal reinigingsmiddel voor hygiënisch verwijderen van voedselresten.
3. Plaats de plaat weer terug voordat u de weer gaat gebruiken.

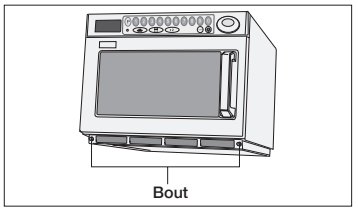


LET OP: De bovenplaat moet stevig vastzitten als u de oven gaat gebruiken. Als u de bovenplaat heeft verwijderd om deze schoon te maken, moet u voorzichtig zijn met de onderdelen die dan onbeschermd boven in de oven zitten. Als deze onderdelen vervormd raken, kan dit leiden abnormale verschijnselen, zoals tot vonkoverslag. Neem in dat geval contact op met het dichtstbijzijnde aftersales servicecentrum.

LUCHTFILTER SCHOONMAKEN

Maak het luchtfilter regelmatig schoon conform de volgende instructies. Er kunnen problemen ontstaan als er zich stof in het luchtfilter ophoopt.

1. Verwijder de bouten aan beide zijden van het luchtfilter.
2. Verwijder het luchtfilter voorzichtig.
3. Spoel het filter af in een warm sopje.
4. Voordat u de oven weer gaat gebruiken moet u het luchtfilter terugplaatsen.



Als er zich vuil ophoopt in het luchtfilter kan de oven oververhit raken.

Als u de reinigingstijd van de luchtfilter wilt wijzigen, raadpleegt u "Programmeren tijd voor reinigen van de luchtilter" op pagina 15.

CM1529A_XEU_04030B_NL.indd 16 2011-07-13 9:35:21

INSTALLATIE-INSTRUCTIES VOOR STAPELEN

Belangrijk

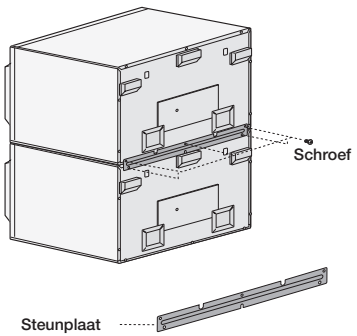
1. Haal de stekker uit het stopcontact alvorens de installatie te beginnen.
2. Voor de stapelinstallatie moet u de "steunplaat" gebruiken die bij deze unit is geleverd.
3. De maximum stapelhoogte is twee eenheden.

Het stapelen van de twee eenheden is beperkt tot de volgende modellen.

LET OP: Controleer of de oven leeg is.

Installatie

1. Stapel de twee eenheden.
2. Verwijder 6 schroeven zoals aangegeven in de figuur.
3. Plaats de steunplaat om de twee eenheden samen te brengen.
4. Bevestig de 6 schroeven zoals aangegeven in deze figuur en draai ze vast.
5. Zorg ervoor dat de bovenkant van de oven op een veilige en werkbare hoogte staat.



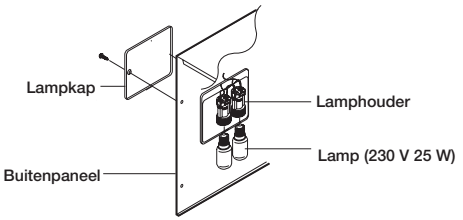
DE LAMP VERVANGEN

Belangrijk

1. Verwijder de schroef van het afdekplaatje van de lamp.

U hoeft de zijwand van de oven niet te verwijderen om de lamp te kunnen vervangen.

2. Verwijder de lamp door deze rechtsom te draaien.
3. De nieuwe lamp draait u er linksom in.



CM1529A_XEU_04030B_NL.indd 17 2011-07-13 9:35:21

RICHTLIJNEN VOOR KOOKMATERIALEN

Om voedsel in een magnetronoven te kunnen bereiden moeten de microgolven in staat zijn het voedsel te bereiken zonder te worden weerkaatst of geabsorbeerd door de gebruikte schaal.
Daarom moet het kookmateriaal zorgvuldig worden geselecteerd. Als het kookmateriaal is gemarkeerd als magnetronbestendig, hoeft u zich geen zorgen te maken. In de volgende lijst vindt u diverse soorten kookmaterialen en wordt vermeld of en hoe deze in de magnetron kunnen worden gebruikt.

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓✗	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Polyester wegwerpmateriaal kartonnen borden	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen		
• Polystyreen bekers	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	✗	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	✗	Kunnen vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.
• Fijn glaswerk	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schalen	✗	Kunnen vonken en brand veroorzaken.
• Binddraadjes voor plastic zakken	✗	
Papier		
• Borden, bekers, servetten en keukenrol	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
• Kringlooppapier	✗	Kunnen vonken veroorzaken.
Plastic		
• Plastic bakjes	✓	Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.
• Plasticfolie	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen.
• Diepvrieszakken	✓✗	Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen.
Vetvrij papier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

✓ **: Aanbevolen**
✓✗ **: Wees voorzichtig**
✗ **: Onveilig**

CM1529A_XEU_04030B_NL.indd 18 2011-07-13 9:35:21

Recept	Methode	Vermogens-niveau	Timer			Nagaartijd
			1850 W	1500 W	1300 W	
BROOD & GEBAK						
Ontdooien						
Vienna baton 9" (diepvries)		ONTDOOIEN 1 (⁂)	0'45"	0'50"	0'50"	5 min.
Vienna baton 9" x 2 (diepvries)		ONTDOOIEN 1 (⁂)	1'10"	1'15"	1'20"	5 min.
Taarten, punten (diepvries)	Zet op de schaal	ONTDOOIEN 2 (⁑)	2'30"	2'40"	2'50"	5 min.
Opwarmen						
Quiche 11" gesneden 136 g	Zet op de schaal	ONTDOOIEN 1 (⁂) HOOG	3'00" 0'40"	3'00" 0'45"	3'00" 0'50"	1 min 1 min
Pasteitjes x 2 (diepvries)	Verwijder van folie. Plaats op schaal	HOOG	0'10"	0'15"	0'15"	1 min
Fruitgebak (diepvries)	Zet op de schaal	HOOG	0'40"	0'45"	0'45"	1 min
Croissant x 2 (diepvries)	Zet op de schaal	HOOG	0'05"	0'10"	0'10"	1 min
Taart, gebakken 227 g (gekoeld)	Zet op de schaal	HOOG	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Kip- & champignontaart x 2 (gekoeld)	Verwijder folie. Zet op de schaal	HOOG	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Kip- & champignontaart (gekoeld)	Zet op de schaal, verwijder folie	HOOG	0'30"	0'40"	0'45"	1 min

Recept	Methode	Vermogens-niveau	Timer			Nagaartijd
			1850 W	1500 W	1300 W	
SNACK & VOORGERECHTEN						
Koken						
Bacon, plakje (gekoeld)	Zet op rek	HOOG	1'30"	1'40"	1'50"	1 min
Eieren, gepocheerd x 2 (gekoeld)	Plaats in soufflébakjes	HOOG	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
Eieren, geroerd x 2 (gekoeld)	Klop de eieren los en plaats ze in een kom	HOOG	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 min
Worstjes x 2 dik (gekoeld)	Prik	MED (MIDDEL)	1'00"	1'10"	1'20"	2 min.
Opwarmen						
Worstjes Cumberland (diepvries)	Zet op de schaal	MED (MIDDEL)	2'00"	2'10"	2'20"	2 min.
Compleet ontbijt (gekoeld)	Afdekken	MED (MIDDEL)	2'30"	2'40"	2'50"	1 min
Beefburgers (diepvries)		HOOG	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Chickenburger (diepvries)		HOOG	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Donner kebab 162 g (diepvries)		HOOG	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Hot Dog (diepvries)		HOOG	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Pizza 190 g (diepvries)	Zet op de schaal	LAAG	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Houtskool geroosterde koteletten 200 g	Zet op de schaal	MED (MIDDEL)	3'30"	3'45"	4'00"	1 min
Kippenvleugeltjes x 6 (diepvries)	Schik op schaal, dunne partjes in het midden	HOOG	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Bonen in tomatensaus 500 g	Afdekken half doorroeren	HOOG	2'00"	2'10"	2'20"	2 min.

CM1529A_XEU_04030B_NL.indd 19 2011-07-13 9:35:21

Recept	Methode	Vermogens-niveau	Timer			Nagaartijd
			1850 W	1500 W	1300 W	
Bonen in tomatensaus 250 g	Afdekken half doorroeren	HOOG	1'00"	1'05"	1'10"	2 min.
DESSERTS						
Opwarmen						
Appelkruimelgebak 200 g (diepvries)	Afdekken in schaal	HOOG	1'20"	1'30"	1'40"	2 min.
Christmas pudding 150 g (gekoeld)	Doe in een kom	HOOG	0'20"	0'25"	0'30"	2 min.
Jam roly poly 80 g (diepvries)	Op een bord	HOOG	1'00"	1'05"	1'10"	2 min.
Crêpes Suzette 2 (diepvries)	Prik gaatjes in de folie	HOOG	0'50"	1'00"	1'10"	1 min
Suet sponge pudding (diepvries)	x 2	HOOG	0'35"	1'05"	1'30"	2 min.
	x 1	HOOG	0'40"	0'50"	1'00"	2 min.
Sponge pudding (diepvries)	x 2	HOOG	0'35"	1'05"	1'30"	2 min.
	x 1	HOOG	0'40"	0'45"	0'45"	2 min.
RECEPTEN VOOR GERECHTEN						
Opwarmen						
Amorini & Stilton-gebak (gekoeld)	Plaats in magnetronbestendige schaal	HOOG	3'30"	3'40"	3'50"	1 min
Kip tikka masala (diepvries)	Prik gaatjes in de folie	HOOG	3'20"	3'30"	3'40"	2 min.
Thaïse groene kipcurry (diepvries)	Prik gaatjes in de folie	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Chilli con carne (diepvries)	Prik gaatjes in de folie	HOOG	3'30"	3'45"	4'00"	2 min.
Kip gekookt 1/2 x (gekoeld)	Plaats in magnetron in zak met gaatjes	MED (MIDDEL)	4'30"	5'00"	5'30"	2 min.
Lasagne 192 g	Plaats in magnetronbestendige schaal	MED (MIDDEL)	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.

Recept	Methode	Vermogens-niveau	Timer			Nagaartijd
			1850 W	1500 W	1300 W	
Mosselen 466 g (diepvries)	Prik gaatjes in de zak.	HOOG	2'30"	2'45"	3'00"	2 min.
Zalm & avacodo paupiette (gekoeld)	Prik gaatjes in de zak.	HOOG	2'30"	2'45"	3'00"	2 min.
Shepherd's pie (ovenschotel) 300 g (gekoeld)	Plaats in oven en dek af	MED (MIDDEL)	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Suet pudding (gekoeld)	Afdekken - rechtop in een magnetronbestendig bord zetten	LAAG	4'00"	4'20"	4'40"	2 min.
Kip in rode pesto 312 g (diepvries)	Prik gaatjes in zak. Zet op de schaal	ONTDOOIEN 1 (❄❄)	5'00"	5'00"	5'00"	1 min
		HOOG	3'30"	3'45"	4'00"	
Tagliatelle carbonara (gekoeld)	Prik gaatjes in folie. Zet op de schaal	HOOG	1'40"	2'00"	2'20"	1 min
Tortellini formaggio (gekoeld)	Plaats in schaal en dek af	HOOG	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Vegetarische Cumberland Pie (gekoeld)	Plaats in magnetronbestendige schaal	HOOG	3'20"	3'35"	3'50"	1 min
Kant-en-klaarmaaltijden 350 g (gekoeld)	Afgedekt	HOOG	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Kant-en-klaarmaaltijden 700 g (gekoeld)	Afgedekt	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	1 min
VERSE GROENTEN						
500 g koken						
Sperziebonen, gesneden	bedekken met 60 ml /4 eetlepels	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Broccoli, roosjes	bedekken met 60 ml /4 eetlepels	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.

CM1529A_XEU_04030B_NL.indd 20 2011-07-13 9:35:21

Recept	Methode	Vermogens-niveau	Timer			Nagaartijd
			1850 W	1500 W	1300 W	
Kool, fijngehakt	bedekken met 10 eetlepels water	HOOG	5'00"	5'30"	6'00"	2 min.
Schijfjes wortel	bedekken met 60 ml /4 eetlepels	HOOG	3'30"	3'45"	4'00"	2 min.
Bloemkool, roosjes	bedekken met 60 ml /4 eetlepels	HOOG	3'30"	3'45"	4'00"	2 min.
Sperziebonen	bedekken met 60 ml /4 eetlepels	HOOG	3'30"	3'45"	4'00"	2 min.
Ongeschilde aardappelen	Halverwege omdraaien	HOOG	10'00"	11'00"	12'00"	5 min.
Spruitjes	bedekken met 60 ml /4 eetlepels	HOOG	4'30"	4'45"	5'00"	2 min.
Sperziebonen, gesneden	Afdekken half doorroeren tot koken	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Bonen, heel	Afdekken, half doorroeren	HOOG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Broccoli, roosjes	Afdekken, half doorroeren	HOOG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Kool, fijngehakt	Afdekken, half doorroeren	HOOG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Wortelbroodjes	Afdekken, half doorroeren	HOOG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Bloemkool, roosjes	Afdekken, half doorroeren	HOOG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min.
Maïskolven	Afdekken	HOOG	4'00"	4'30"	5'00"	2 min.
Maïs, whole baby	Afdekken, half doorroeren	HOOG	5'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Champignons, heel	Afdekken, half doorroeren	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.

Recept	Methode	Vermogens-niveau	Timer			Nagaartijd
			1850 W	1500 W	1300 W	
VERSE GROENTEN						
500 g koken						
Aardappelen, in schil 230~290 g x 1		HOOG	3'00"	4'00"	4'30"	2 min.
Aardappelen, gestampt x 2, gestampt x 4		HOOG	6'00"	6'30"	7'00"	2 min.
		HOOG	10'00"	11'15"	12'30"	2 min.
Ratatouille 500 g		HOOG	3'30"	4'00"	4'30"	2 min.
Spruitjes	Afdekken, half doorroeren	HOOG	3'00"	3'30"	4'00"	2 min.
RIJST, 500 g						
Opwarmen						
Rijst, gekookt (diepvries)	Afdekken, half doorroeren	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.
Rijst, pilau (diepvries)	Afdekken, half doorroeren	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min.

CM1529A_XEU_04030B_NL.indd 21 2011-07-13 9:35:21

DE MAGNETRONOVEN REINIGEN

De volgende onderdelen van de magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om vastzetten van vet- en voedselresten te voorkomen:

- binnen- en buitenwanden
- deur en afsluitstrippen
- Onderplaat

Controleer ALTIJD of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.

Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de werking van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een warm sopje. Afspoelen en drogen.
2. Verwijder eventuele spatten en vlekken van de binnenwand en de loopring met een doekje met zeepsop. Afspoelen en drogen.
3. Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap op het draaiplateau en schakelt u de magnetron tien minuten lang op maximaal vermogen in.

Laat NOOIT water in de ventilatieopeningen lopen.

Gebruik NOOIT schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen.

Let vooral goed op bij het reinigen van de afsluitstrips bij de deur om ervoor te zorgen dat:

- zich geen resten ophopen
- de deur goed sluit

Reinig de binnenzijde van de oven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat de magnetron eerst afkoelen om verwonding te voorkomen.

DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN OF LATEN REPAREREN

Bij het uitvoeren van onderhoud aan of het opbergen van de magnetronoven moet u enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen nemen.
De oven mag niet worden gebruikt bij beschadigingen aan de deur of afsluitstrippen:

- Gebroken scharnier
- Versleten afsluitstrippen
- Beschadigde of verbogen ovenbehuizing

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus.

NOOIT de behuizing van de oven verwijderen. Als de oven niet goed werkt of u twijfelt over de conditie van het apparaat:

- De stekker uit het stopcontact halen.
- Contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

WERELDWIJD contact opnemen met SAMSUNG

Als u vragen of opmerkingen hebt met betrekking tot de Samsung-producten, dient u contact op te nemen met klantenservice van SAMSUNG.
Samsung Electronics U.K. Ltd. Unit C, Stafford Park 12 Telford, Shropshire TF3 3BJ The United Kingdom.

Tel: 0870 242 0303. Fax : 01952 297617.

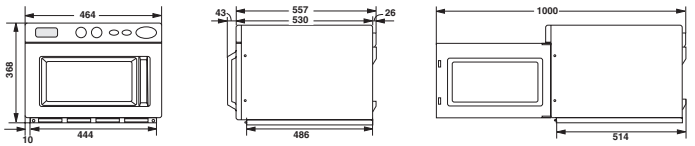
Website: www.samsung.com/uk

CM1529A_XEU_04030B_NL.indd 22 2011-07-13 9:35:22

TECHNISCHE SPECIFICATIES

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.
Volgens de algemene regulering 2/1984 (III.10) BKM-lpM. verklaren wij als distributeurs dat de ovens **CM1929A/CM1529A/CM1329A** van Samsung voldoen aan de genoemde technologische parameters.

Model	CM1929A	CM1529A	CM1329A
Energiebron	230 V - 50 Hz		
Opgenomen vermogen Magnetronfunctie	3200 W	3000 W	2600 W
Afgegeven vermogen	1850 W (IEC-705)	1500 W (IEC-705)	1300 W (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz		
Afmetingen (B x H x D) Buitenzijde Ovenruimte	464 x 368 x 557 mm 370 x 190 x 370 mm		
Volume	26 liter		
Gewicht Netto	circa 32 kg		
Geluidsniveau	54,5 dB		



OPMERKING

NEDERLANDS

CM1529A_XEU_04030B_NL.indd 23 2011-07-13 9:35:22

SAMSUNG

If you have any problems with your machine please can you contact Samsung Customer Support Center

PO Box 479
Gateshead
NE9 9BJ

Codenr.: DE68-04030B

CM1929A (1850 WATT)
CM1529A (1500 WATT)
CM1329A (1300 WATT)

Forno micro-ondas

(COMERCIAL)

Manual de instruções e Guia de confecção de alimentos

imagine the possibilities

Obrigado por ter adquirido este produto Samsung. Registe o seu produto em

www.samsung.com/register

CE

Planet First **100% Recycled Paper**

Este manual foi feito com 100% de papel reciclado.

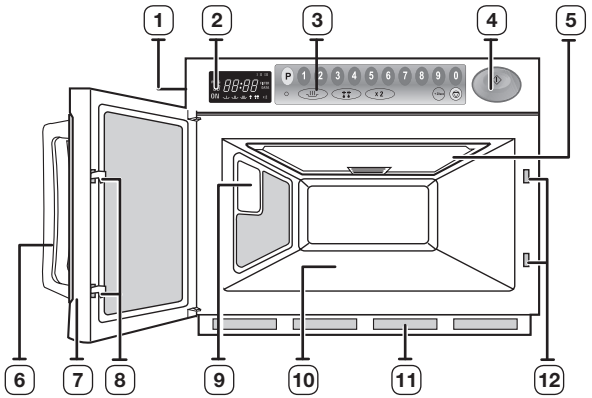
SAMSUNG

PORTUGUÊS

ÍNDICE

Forno 2
Painel de controlo 3
Visor 3
Utilizar este folheto de instruções 3
Informações de segurança importantes 3
Legenda para símbolos e ícones 4
Precauções para evitar uma possível exposição a uma energia de micro-ondas excessiva 4
Instruções de segurança importantes 4
Eliminação correcta deste produto
(Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos) 6
Instruções de confecção 7
Cozinhar/Reaquecer 7
Níveis de potência e variações de tempo 9
Interromper a cozedura 9
Função de Repetição 9
Utilizar o botão +20seg 10
Utilizar a função de Descongelamento 10
Programação dos botões de memória 11
Como utilizar a cozedura com um programa de memória 13
Como utilizar o botão de quantidade dupla 13
Programação do botão quantidade dupla 13
Controlar o sinal sonoro 14
Programar o intervalo de limpeza do filtro de ar 14
Códigos de erro 15
Teclas ocultas 15
Cuidados a ter com o forno micro-ondas 16
Limpar a cobertura do tecto 16
Limpar o filtro de ar 16
Instruções para instalação em pilha 17
Substituição da lâmpada 17
Guia de utensílios de cozinha 18
Limpar o forno micro-ondas 22
Guardar e reparar o forno micro-ondas 22
Características técnicas 23

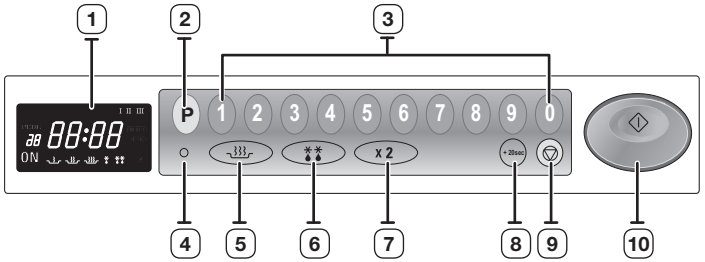
FORNO



1. TAMPA DA LÂMPADA DO FORNO
2. VISOR
3. PAINEL DE CONTROLO
4. BOTÃO INICIAR
5. COBERTURA DO TECTO
6. PEGA DA PORTA
7. PORTA
8. TRINCOS DA PORTA
9. LÂMPADA DO FORNO
10. TABULEIRO DO PRATO
11. FILTRO DE AR
12. ORIFÍCIOS DO FECHO DE SEGURANÇA

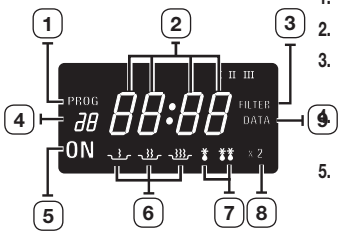
CM1529A_XEU_04030B_PT.indd 2 2011-07-13 9:32:33

PAINEL DE CONTROLO



1. VISOR
2. BOTÃO PROGRAMA
3. BOTÕES NUMÉRICOS
   (Programação da memória, tempo)
4. BOTÃO DE BLOQUEIO DE PROGRAMAS
5. BOTÃO DO SELECTOR DO NÍVEL DE POTÊNCIA
6. BOTÃO DO SELECTOR DE DESCONGELAMENTO
7. BOTÃO DE QUANTIDADE DUPLA
8. BOTÃO +20seg
   (Botão de cozedura de um toque)
9. BOTÃO CANCELAR
10. BOTÃO INICIAR

VISOR



1. INDICADOR PROGRAMA
2. VISOR DO TEMPO
3. INDICADOR DO VISOR DO TEMPO DE VERIFICAÇÃO DO FILTRO DE AR
4. INDICADOR DO NÚMERO DO BOTÃO DE MEMÓRIA
5. INDICADOR DE VERIFICAÇÃO DA FONTE DE ALIMENTAÇÃO
   (Se aparecer, o aquecimento não funciona.)
6. INDICADORES DOS NÍVEIS DE POTÊNCIA
7. INDICADORES DE DESCONGELAMENTO
8. INDICADOR DE QUANTIDADE DUPLA
9. INDICADOR DE VERIFICAÇÃO DE DADOS

UTILIZAR ESTE FOLHETO DE INSTRUÇÕES

Acabou de adquirir um forno micro-ondas SAMSUNG. O Manual de instruções contém informações importantes sobre a confecção de alimentos com este forno micro-ondas:

- Precauções de segurança
- Acessórios e utensílios de cozinha adequados
- Sugestões culinárias úteis
- Sugestões culinárias

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES.
LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS.
Antes de utilizar o forno, assegure-se de que as instruções seguintes são respeitadas.

- Utilize este aparelho apenas para o fim a que se destina, tal como descrito neste manual de instruções. Os avisos e instruções de segurança importantes neste manual não abrangem todas as condições e situações possíveis de ocorrer. O utilizador deve ter em conta o senso comum e deve ter cuidado na instalação, manutenção e utilização do aparelho.
- Uma vez que as instruções de funcionamento que se seguem abrangem diferentes modelos, as características do seu forno micro-ondas podem variar ligeiramente das descritas neste manual e podem não ser aplicáveis todos os sinais de aviso. Caso tenha qualquer dúvida ou preocupação, contacte o seu centro de assistência mais próximo ou encontre ajuda e informações online em www.samsung.com.
- Este forno micro-ondas foi concebido para aquecer alimentos. Destina-se apenas a utilização doméstica. Não aqueça qualquer tipo de têxteis ou almofadas recheadas com grãos, pois tal pode causar queimaduras e incêndios. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por uma utilização inadequada ou incorrecta do aparelho.
- Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.

Este produto é um equipamento ISM pertencente ao Grupo 2, Classe B. A definição de grupo 2 contém todo o equipamento ISM no qual energia de radiofrequência é intencionalmente gerada e/ou utilizada na forma de radiação electromagnética para o tratamento de material, Electroerosão e equipamento de soldadura.
O equipamento de Classe B é um equipamento adequado para a utilização em estabelecimentos domésticos e em estabelecimentos directamente ligados a uma rede de abastecimento de energia de baixa voltagem que abastece edifícios utilizados para fins habitacionais.

CM1529A_XEU_04030B_PT.indd 3 2011-07-13 9:32:33

LEGENDA PARA SÍMBOLOS E ÍCONES

AVISO — Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **lesões graves ou morte**.

ATENÇÃO — Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **ferimentos ligeiros ou danos à propriedade**.

- Aviso; Perigo de incêndio
- Aviso; Electricidade
- NÃO tente fazer isto.
- NÃO desmonte.
- NÃO toque.
- Contacte o centro de assistência para obter ajuda.
- Importante
- Aviso; Superfície quente
- Aviso; Material explosivo
- Siga as instruções de forma rigorosa.
- Desligue a ficha do cabo de alimentação da tomada.
- Certifique-se de que a máquina tem ligação à terra para evitar choques eléctricos.
- Nota

PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO A UMA ENERGIA DE MICRO-ONDAS EXCESSIVA

A inobservância das seguintes precauções de segurança pode resultar em exposição nociva à energia de micro-ondas.

(a) Em nenhuma circunstância deverá ser feita qualquer tentativa para utilizar o forno com a porta aberta, nem para forçar os fechos de segurança (trincos da porta), nem para introduzir qualquer objecto nos orifícios do fecho de segurança.

(b) Não coloque qualquer objecto entre a porta do forno e a parte frontal, nem permita que resíduos de alimentos ou de detergente se acumulem nas superfícies isolantes. Mantenha limpa a porta e as respectivas superfícies isolantes, limpando-as após a utilização, primeiro com um pano húmido e depois com um pano seco e macio.

(c) Não utilize o forno micro-ondas se este estiver danificado, até ter sido reparado por um técnico de assistência a micro-ondas qualificado, formado pelo fabricante. É muito importante que a porta do forno feche devidamente e que não existam quaisquer danos nos seguintes pontos:
(1) porta (empenada)
(2) dobradiças da porta (partidas ou soltas)
(3) fechos das portas e superfícies isolantes

(d) O forno micro-ondas só deve ser regulado ou reparado por um técnico de assistência a micro-ondas devidamente qualificado, formado pelo fabricante.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Certifique-se de que estas precauções de segurança são sempre respeitadas.

⚠ AVISO				
A modificação ou reparação do forno micro-ondas apenas pode ser efectuada por pessoal qualificado.	✓	✓	✓	✓
Não aqueça líquidos e outros alimentos em recipientes fechados.	✓	✓	✓	✓
Não instale este aparelho próximo de um aquecedor, ou de um material inflamável; num local húmido, gorduroso ou com pó; num local exposto a água e a luz solar directa ou onde possa haver fugas de gás; num local desnivelado.	✓	✓	✓	✓
Este aparelho deve ser correctamente ligado à terra de acordo com os códigos locais e nacionais.	✓	✓	✓	✓
Retire todas as substâncias estranhas, tais como pó ou água, dos terminais da ficha de alimentação e pontos de contacto utilizando um pano seco regularmente.	✓	✓	✓	✓
Não puxe ou dobre excessivamente, nem coloque objectos pesados sobre o cabo de alimentação.	✓	✓	✓	✓
Caso ocorra uma fuga de gás (tal como gás propano, GLP, etc.), ventile imediatamente o local sem tocar na ficha de alimentação.	✓	✓	✓	✓
Não toque na ficha de alimentação com as mãos húmidas.	✓	✓	✓	✓
Não desligue o aparelho retirando a ficha de alimentação durante o funcionamento do mesmo.	✓	✓	✓	✓
Não introduza os dedos ou substâncias estranhas. Caso uma substância estranha, tal como água, tenha entrado no aparelho, desligue a ficha de alimentação e contacte o centro de assistência mais próximo.	✓	✓	✓	✓
Não aplique uma pressão ou impacto excessivo sobre o aparelho.	✓	✓	✓	✓
Não coloque o forno sobre um objecto frágil, tal como um lava-louça ou objecto de vidro. (Modelo apenas para bancada.)	✓	✓		
Não utilize benzeno, diluente, álcool, limpeza a vapor, ou um sistema de limpeza a alta pressão para limpar o aparelho.	✓	✓	✓	✓

CM1529A_XEU_04030B_PT.indd 4 2011-07-13 9:32:37

Certifique-se de que a tensão de alimentação, a frequência e a corrente são iguais às indicadas nas características técnicas do produto.	✓	✓		✓
Ligue a ficha de alimentação à tomada com firmeza. Não utilize um bloco de tomadas, uma extensão ou um transformador eléctrico.	✓	✓	✓	
Não pendure o cabo de alimentação num objecto metálico, nem insira o cabo de alimentação entre objectos ou atrás do forno.	✓	✓	✓	
Não utilize uma ficha de alimentação ou cabo de alimentação danificados, nem utilize uma tomada solta. Se a ficha ou o cabo de alimentação estiver danificado, contacte o seu centro de assistência mais próximo.	✓	✓	✓	✓
Os aparelhos não se destinam a serem controlados através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto independente.	✓	✓		
Não verta, nem vaporize água directamente sobre o forno.	✓	✓		
Não coloque objectos sobre o forno, dentro do forno ou sobre a porta do forno.	✓	✓	✓	
Não vaporize materiais voláteis, tais como insecticidas, sobre a superfície do forno.	✓	✓		
As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho	✓	✓	✓	✓
Este aparelho não se destina a ser instalado em veículos de estrada, caravanas e veículos semelhantes, etc.	✓	✓	✓	✓
Não guarde materiais inflamáveis no forno. Tenha especial cuidado quando aquecer pratos ou bebidas que contenham álcool, uma vez que os vapores do álcool podem entrar em contacto com uma parte quente do forno.	✓		✓	✓
O forno micro-ondas destina-se a ser utilizado apenas numa bancada, o forno micro-ondas não deve ser colocado num armário. (Modelo apenas para bancada.)	✓	✓	✓	✓
AVISO: só deve autorizar uma criança a utilizar o forno micro-ondas sem supervisão se lhe der instruções adequadas para que possa usá-lo de modo seguro, e se ela compreender os riscos decorrentes de uma utilização indevida.	✓	✓	✓	✓
AVISO: se a porta ou os fechos estiverem danificados, não deve utilizar o forno micro-ondas até o mesmo ter sido reparado por uma pessoa competente.	✓	✓	✓	✓
AVISO: é perigoso que uma pessoa não qualificada efectue qualquer serviço de assistência ou operação de reparação que envolva a remoção da tampa protectora contra a exposição à energia de micro-ondas.	✓	✓	✓	✓
AVISO: os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados porque podem explodir.	✓		✓	✓
AVISO: o aquecimento de bebidas no micro-ondas pode resultar numa ebulição eruptiva posterior, pelo que deve ter cuidado quando retirar o recipiente do micro-ondas. Para evitar esta situação, aguarde SEMPRE, pelo menos, 20 segundos depois de o forno desligar para que a temperatura possa estabilizar. Se necessário, mexa durante o aquecimento e mexa SEMPRE depois de aquecer. Se se queimar, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCORROS: • Coloque a zona queimada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos. • Cubra com uma ligadura limpa e seca. • Não aplique cremes, óleos nem loções.	✓	✓	✓	✓
AVISO: deve mexer ou agitar o conteúdo dos biberões e dos boiões de comida para bebés e deve também verificar a temperatura antes do consumo, de forma a evitar queimaduras.			✓	
O aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto com supervisão e instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.	✓	✓	✓	✓
Este forno deve ser colocado numa direcção e a uma altura adequadas de forma a permitir um fácil acesso à cavidade e à área de controlo.	✓	✓	✓	✓
Antes de utilizar o forno pela primeira vez, este deverá funcionar primeiro com água durante 10 minutos, e depois poderá ser utilizado.	✓	✓	✓	✓
Este forno micro-ondas tem de ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível. Caso o forno gere um ruído estranho, um cheiro a queimado ou fumo, desligue a ficha de alimentação imediatamente e contacte o centro de assistência mais próximo.	✓	✓	✓	✓

CM1529A_XEU_04030B_PT.indd 5 2011-07-13 9:32:39

O aparelho deve ficar instalado de forma a poder ser desligado da alimentação. É possível desligar a alimentação se a ficha for acessível ou se incorporar um interruptor na instalação eléctrica fixa de acordo com as regras de instalação eléctrica. (Apenas modelo integrado.)	✓	✓	✓	✓

⚠ ATENÇÃO				
Utilize apenas utensílios adequados para fornos micro-ondas. NÃO utilize recipientes metálicos, serviços de jantar com decorações douradas ou prateadas, espetos, garfos, etc. Retire os atilhos de arame dos sacos de papel ou de plástico. Motivo: podem provocar faíscas que podem danificar o forno.	✓		✓	✓
Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o forno dada a possibilidade de ignição.	✓		✓	
Não utilize o micro-ondas para secar papel ou vestuário.	✓		✓	✓
Utilize tempos mais reduzidos para quantidades mais pequenas de alimentos de forma a evitar sobreaquecer ou queimar os alimentos.	✓		✓	✓
Se observar algum fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha de alimentação da tomada e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.	✓		✓	✓
O forno deve ser limpo regularmente e deve remover todos os resíduos de alimentos.	✓	✓		✓
Não mergulhe o cabo de alimentação ou a ficha em água e afaste o cabo de alimentação do calor.	✓	✓		
Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos micro-ondas porque podem explodir, mesmo depois de o aquecimento do micro-ondas terminar. Também não deve aquecer garrafas, frascos, recipientes fechados hermeticamente ou em vácuo, nozes com casca, tomates, etc.			✓	✓
Não tape as aberturas de ventilação com panos ou papel. Estes podem incendiar-se quando o ar quente sai do forno. O forno também pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Nesse caso, continuará desligado até arrefecer o suficiente.	✓		✓	
Utilize sempre luvas para retirar um prato do forno de modo a evitar queimaduras acidentais.			✓	
Não toque nas resistências de aquecimento nem nas paredes internas do forno enquanto este não arrefecer.			✓	
Mexa os líquidos durante ou após o aquecimento, e deixe que o líquido repouse, no mínimo, durante 20 segundos após o aquecimento para evitar uma ebulição eruptiva.			✓	
Afaste-se um pouco do forno ao abrir a porta para evitar ser queimado pelo ar quente ou vapor que sai do aparelho.			✓	
Não ligue o micro-ondas quando este estiver vazio. O forno micro-ondas desliga-se automaticamente durante 30 minutos por questões de segurança. Recomenda-se que coloque sempre um copo de água dentro do forno para absorver a energia das micro-ondas na eventualidade de o forno micro-ondas arrancar de forma acidental.	✓			✓
Instale o forno de acordo com as distâncias indicadas neste manual. (Consulte "Instalar o forno micro-ondas".)	✓		✓	
Tenha cuidado quando ligar outros aparelhos eléctricos a tomadas perto do forno.	✓	✓	✓	

ELIMINAÇÃO CORRECTA DESTE PRODUTO (RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS)

(Aplicável na União Europeia e outros países da Europa com sistemas de recolha e separação de resíduos.)
Este símbolo no produto, acessórios ou documentação indica que o produto e os respectivos acessórios electrónicos (por exemplo, carregador, auricular, cabo USB) não devem ser eliminados juntamente com outros resíduos domésticos no final da sua vida útil. Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana devido à eliminação descontrolada de resíduos, separe estes itens dos restantes resíduos e recicle-os de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos devem contactar o revendedor onde adquiriram o produto, ou as autoridades locais para obter informações sobre onde e como podem levar estes itens para que sejam reciclados de forma responsável.

Os utilizadores empresariais devem contactar o seu fornecedor e confirmar os termos e condições do contrato de aquisição. Este produto e os respectivos acessórios electrónicos não devem ser misturados com outros resíduos comerciais aquando da eliminação.

CM1529A_XEU_04030B_PT.indd 6 2011-07-13 9:32:41

INSTRUÇÕES DE CONFECÇÃO

A classificação de potência da IEC é uma classificação internacional padronizada, pelo que agora todos os fabricantes de micro-ondas utilizam o mesmo método de medição da potência. Se a embalagem dos alimentos fornecer instruções de confecção baseadas nas classificações de potência da IEC, programe os tempos de cozedura de acordo com a potência da IEC do seu forno.
Por exemplo:
Se as instruções de confecção forem baseadas num forno de 650 W, então necessitará de reduzir um pouco o tempo de cozedura para o MW87L (850 W). As refeições prontas são muito práticas e populares nos dias de hoje. São refeições que já estão preparadas e cozinhadas pelo fabricante dos alimentos, e que são depois congeladas, arrefecidas ou seladas em vácuo para terem uma validade mais longa.
Cada vez mais os tempos de cozedura deste tipo de refeições prontas têm por base as categorias de aquecimento A, B, C, D e E.
Neste caso, basta fazer corresponder a categoria de aquecimento do seu forno com as instruções na embalagem dos alimentos, e programar o temporizador em conformidade.
Por exemplo: se as instruções de aquecimento forem 3 minutos na potência ALTA para um forno de categoria D, então necessitará de programar o seu temporizador para menos de 3 minutos na potência ALTA para o CM1929 (categoria E).

Lembre-se sempre que as instruções de confecção são apenas uma orientação. Se tiver seguido as instruções e os alimentos ainda não estiverem totalmente quentes, basta colocá-los novamente no forno e cozinhá-los até ao fim.

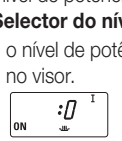
COZINHAR/REAQUECER

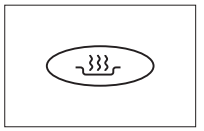
Cozedura numa fase

Certifique-se de que o forno está ligado a uma tomada eléctrica com ligação à terra e de que a indicação “ON” (LIGADO) aparece no visor. Abra a porta (a lâmpada do forno acende-se).
Coloque os alimentos num recipiente adequado, coloque-o no centro do forno e feche a porta com segurança (a lâmpada do forno apaga-se).

1. Seleccione o nível de potência pretendido carregando no botão do **Selector do nível de potência**.

Resultado: o nível de potência seleccionado aparece no visor.





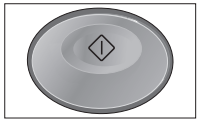
2. Programe o tempo de aquecimento pretendido carregando nos botões **NUMÉRICOS**.

Resultado: o tempo seleccionado é apresentado no visor.

É possível consultar o tempo máximo de acordo com cada nível de potência de cozedura no título "Níveis de potência e variações de tempo" na página 7. Os botões **NUMÉRICOS** não funcionarão nem responderão se carregar num tempo de cozedura que exceda o valor máximo. Não é possível programar um tempo de cozedura superior ao tempo máximo permitido no programa seleccionado. Recomenda-se que carregue em **CANCELAR** e introduza um novo nível de potência e tempo de cozedura.

3. Carregue no botão ⏀.

Resultado: acende-se a lâmpada do forno e a ventoinha começa a funcionar. Começa o aquecimento. Começa a contagem decrescente do tempo no visor.



PORTUGUÊS

CM1529A_XEU_04030B_PT.indd 7 2011-07-13 9:32:41

Depois de decorrido o tempo programado, o sinal sonoro de fim de ciclo ouve-se 4 vezes e o aquecimento pára. A lâmpada do forno apaga-se. Durante 1 minuto, o visor mostra "0" e a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar para arrefecer as partes interiores. Durante esse tempo, a ventoinha não pára, nem mesmo quando abrir a porta. Pára 1 minuto depois. Pode retirar os alimentos do forno ainda com a ventoinha a funcionar. Durante esse tempo, a ventoinha não pára, nem mesmo quando abrir a porta. 1 minuto depois, pára e aparece novamente a indicação “ON” (LIGADO). Pode retirar os alimentos do forno ainda com a ventoinha a funcionar.

4. Abra a porta e retire os alimentos.
Feche a porta. A lâmpada do forno apaga-se.

Durante um ciclo de aquecimento, carregue uma vez no botão (⊽) para parar o forno. Neste momento, o indicador de verificação da alimentação "ON" (LIGADO) começa a piscar e apaga-se quando carregar novamente no botão (⊽) ou no botão (◈).
Pode reiniciá-lo carregando no botão (◈), ou pode cancelar o programa seleccionado se carregar uma segunda vez no botão (⊽).
Quando NÃO estiver num ciclo de aquecimento, um toque no botão (⊽) cancela o programa seleccionado.
Pode carregar no botão **+20seg** uma ou mais vezes para adicionar 20 segundos ao tempo de cozedura. No entanto, não pode exceder o tempo máximo permitido para o nível de potência seleccionado.

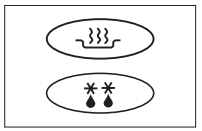
Quando ligar pela primeira vez a ficha do cabo de alimentação, o forno emite um sinal sonoro e todos os indicadores aparecem no visor durante 5 segundos.

Após estar concluído o ciclo de aquecimento e ter sido aberta a porta, a lâmpada do forno acende-se automaticamente e apaga-se 1 minuto depois.

Se abrir a porta durante um ciclo de aquecimento, o forno pára de funcionar e a lâmpada acende-se automaticamente durante 1 minuto, apagando-se 1 minuto depois. Se deixar a porta do forno aberta durante mais de 1 minuto, ouve-se um sinal sonoro de minuto a minuto e, 5 minutos depois, aparece no visor o indicador de verificação da fonte de alimentação "ON" (LIGADO).

Cozedura em várias fases

1. Seleccione o nível de potência pretendido carregando no botão do selector do **NÍVEL DE POTÊNCIA** ou no botão de **DESCONGELAMENTO**.
Resultado: o nível de potência seleccionado aparece no visor.

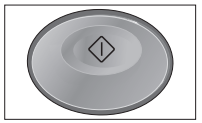


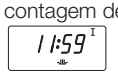
2. Programe o tempo de aquecimento pretendido carregando nos botões **NUMÉRICOS**.
Resultado: o tempo seleccionado é apresentado no visor.

É possível consultar o tempo máximo de acordo com cada nível de potência de cozedura no título "Níveis de potência e variações de tempo" na página 7. Os botões **NUMÉRICOS** não funcionarão nem responderão se carregar num tempo de cozedura que exceda o valor máximo. Não é possível programar um tempo de cozedura superior ao tempo máximo permitido no programa seleccionado. Recomenda-se que carregue em **CANCELAR** e introduza um novo nível de potência e tempo de cozedura.

3. Repita os passos 1 e 2 para programar II ou III fases na memória.

4. Carregue no botão ◈.
Resultado: acende-se a lâmpada do forno e a ventoinha começa a funcionar. O forno começa a aquecer imediatamente de acordo com o tempo de cozedura e o nível de potência pré-programados. (Fase I → fase II → fase III.) Começa a contagem decrescente do tempo no visor.





Não é possível programar o mesmo **NÍVEL DE POTÊNCIA** ou **DESCONGELAMENTO.**

Funciona como uma sequência de configuração.

CM1529A_XEU_04030B_PT.indd 8 2011-07-13 9:32:42

NÍVEIS DE POTÊNCIA E VARIAÇÕES DE TEMPO

A função de nível de potência permite-lhe adaptar a quantidade de energia dissipada e, consequentemente, o tempo necessário para cozinhar ou reaquecer os alimentos, de acordo com o tipo e a quantidade. Pode escolher entre os níveis de potência abaixo.

Nível de potência	CM1929A		CM1529A		CM1329A	
	Percentagem	Potência	Percentagem	Potência	Percentagem	Potência
ALTA	100 %	1850 W	100 %	1500 W	100 %	1300 W
MÉDIA	70 %	1295 W	70 %	1050 W	70 %	910 W
BAIXA	50 %	925 W	50 %	750 W	50 %	650 W
ALTA - DESCONGELA-MENTO	20 %	370 W	25 %	375 W	30 %	390 W
BAIXA - DESCONGELA-MENTO	10 %	185 W	13 %	195 W	15 %	195 W

Os tempos de cozedura indicados nas receitas e neste folheto correspondem ao nível de potência específico indicado.

Nível de potência	Tempo máximo
ALTA	25 min
MÉDIA	40 min
BAIXA	40 min
ALTA - DESCONGELAMENTO	50 min
BAIXA - DESCONGELAMENTO	50 min

INTERROMPER A COZEDURA

Pode interromper a cozedura em qualquer momento, para poder:

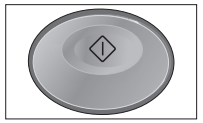
- Verificar os alimentos
- Virar os alimentos ou mexê-los
- Deixá-los em repouso

Para interromper a cozedura...	Faça o seguinte...
Temporariamente	Abra a porta ou carregue uma vez no botão (▽). **Resultado:** a cozedura é interrompida. Para retomar a cozedura, feche a porta e carregue novamente no botão (◇).
Completamente	Carregue duas vezes no botão (▽). **Resultado:** as programações de cozedura são canceladas.

Se pretender cancelar uma programação de cozedura antes de a iniciar, basta carregar uma vez em **CANCELAR**(▽).

FUNÇÃO DE REPETIÇÃO

1. Pode repetir a programação de cozedura anterior (independentemente de o aquecimento ser manual ou automático com um programa de memória) carregando no botão **INICIAR** (◇). O forno começa a funcionar exactamente com o mesmo tempo de aquecimento e nível de potência utilizados da última vez.



2. A função de Repetição será cancelada assim que a fonte de alimentação for desligada.

PORTUGUÊS

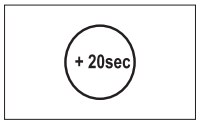
CM1529A_XEU_04030B_PT.indd 9 2011-07-13 9:32:42

UTILIZAR O BOTÃO +20SEG

Este é um botão de **COZEDURA DE UM TOQUE**.
Tocando no botão uma vez, pode começar o aquecimento instantaneamente.
Pode aumentar o tempo de cozedura carregando no botão **+20seg** durante um ciclo de aquecimento.
O tempo de cozedura aumenta 20 segundos de cada vez que carregar no botão **+20seg**.
No entanto, não poderá exceder o tempo máximo.
Tal como na cozinha tradicional, pode aperceber-se de que, dependendo dos seus gostos ou das características dos alimentos, pode ser necessário acertar ligeiramente o tempo de cozedura. Pode:

- Verificar, a qualquer altura, como é que está a evoluir a cozedura dos alimentos, bastando para isso
- abrir a porta
- Fechar a porta
- Aumentar o tempo de cozedura restante.

Antes de utilizar o forno, pode aumentar/diminuir os tempos utilizando os botões de tempo ou o botão **+20seg**. Durante o funcionamento, só pode aumentar o tempo com o botão **+20seg**.



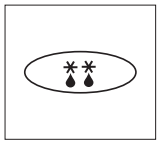
UTILIZAR A FUNÇÃO DE DESCONGELAMENTO

A função de Descongelamento permite descongelar carne, aves ou peixe.

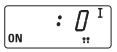
Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos congelados no centro do tabuleiro do prato. Feche a porta.

1. Carregue no botão do selector de Descongelamento para definir a potência **ALTA - DESCONGELAMENTO** (⁂) ou **BAIXA - DESCONGELAMENTO** (⁑), conforme pretender.

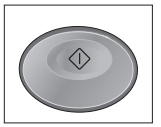


Resultado: o indicador de **DESCONGELAMENTO** aparece no visor.

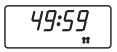


2. Carregue nos botões **NUMÉRICOS** para programar o tempo de descongelamento. (Máx. 50 minutos.)

3. Carregue no botão ⏀.



Resultado: inicia-se o descongelamento.



Não é possível programar um tempo de descongelamento superior a 50 minutos. O indicador de descongelamento pisca e recomenda-se que carregue em **CANCELAR** (⊘) e introduza um novo nível e tempo de descongelamento.

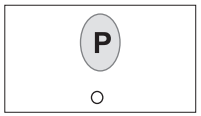
Se o forno trabalhar durante mais do que 25 minutos no ciclo de Descongelamento, NÃO pode alterar o nível de potência do modo Descongelamento para o modo Aquecer (Cozinhar/Reaquecer).

CM1529A_XEU_04030B_PT.indd 10 2011-07-13 9:32:42

PROGRAMAÇÃO DOS BOTÕES DE MEMÓRIA

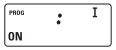
Uma fase

1. Carregue sem soltar no botão **BLOQUEIO DE PROGRAMAS** (○) e depois carregue no botão **PROGRAMA** (**P**). Carregue nos dois botões durante 2 segundos.



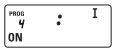
Carregue com firmeza nos botões.

Resultado: o indicador **PROG** aparece no visor digital.

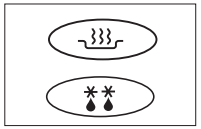


2. Carregue no botão **NUMÉRICO** adequado ao número de memória pretendido.

Resultado: o código do programa de memória seleccionado aparece abaixo do indicador **PROGRAMA**.

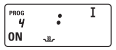


3. Seleccione o nível de potência carregando no botão do **NÍVEL DE POTÊNCIA** ou no botão de **DESCONGELAMENTO**.



Resultado: o nível de potência predefinido ALTA aparece no visor na primeira vez que carregar no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA**.

Carregue no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA** ou no botão de **DESCONGELAMENTO** uma ou mais vezes até obter o nível de potência pretendido.



4. Carregue nos botões **NUMÉRICOS** para programar o tempo de cozedura.

É possível consultar o tempo máximo de acordo com cada nível de potência de cozedura no título "Níveis de potência e variações de tempo" na página 7. Os botões **NUMÉRICOS** não funcionarão nem responderão se carregar num tempo de cozedura que exceda o valor máximo.
Não é possível programar um tempo de cozedura superior ao tempo máximo permitido no programa seleccionado. Recomenda-se que carregue em **CANCELAR** e introduza um novo nível de potência e tempo de cozedura.

5. Carregue sem soltar no botão **BLOQUEIO DE PROGRAMAS** (○) e depois carregue no botão **PROGRAMA** (**P**). Carregue novamente nos dois botões durante 2 segundos.

Resultado: o indicador PROG e o indicador do número de memória piscam 3 vezes no visor digital com um sinal sonoro. Em seguida, o visor fica em branco.

Atenção: carregue com firmeza nos botões na posição correcta.

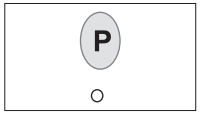
6. Quando pretender programar mais, repita os procedimentos acima.

Estão disponíveis até 30 programas de memória.
Certifique-se de que o aparelho está devidamente programado.
Após concluir a programação, basta carregar no botão **NUMÉRICO** para utilizar a cozedura com um programa de memória. O programa de memória seleccionado começa a cozedura automaticamente.

CM1529A_XEU_04030B_PT.indd 11 2011-07-13 9:32:43

Várias fases

1. Carregue sem soltar no botão **BLOQUEIO DE PROGRAMAS** (○) e depois carregue no botão **PROGRAMA** (**P**). Carregue nos dois botões durante 2 segundos.

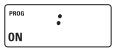


Carregue com firmeza nos botões.

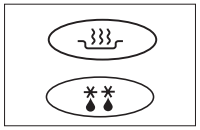
Resultado: o indicador **PROG** aparece no visor digital.

2. Carregue no botão **NUMÉRICO** adequado ao número de memória pretendido.

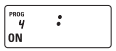
Resultado: o código do programa de memória seleccionado aparece abaixo do indicador **PROGRAMA**.



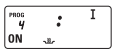
3. Seleccione o nível de potência carregando no botão do **NÍVEL DE POTÊNCIA** ou no botão de **DESCONGELAMENTO**.



Resultado: o nível de potência predefinido ALTA aparece no visor na primeira vez que carregar no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA**.

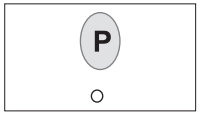


Carregue no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA** ou no botão de **DESCONGELAMENTO** uma ou mais vezes até obter o nível de potência pretendido.



4. Carregue nos botões **NUMÉRICOS** para programar o tempo de cozedura.

É possível consultar o tempo máximo de acordo com cada nível de potência de cozedura no título "Níveis de potência e variações de tempo" na página 7. Os botões **NUMÉRICOS** não funcionarão nem responderão se carregar num tempo de cozedura que exceda o valor máximo. Não é possível programar um tempo de cozedura superior ao tempo máximo permitido no programa seleccionado. Recomenda-se que carregue em **CANCELAR** e introduza um novo nível de potência e tempo de cozedura.



5. Repita os passos 3 e 4 para programar II ou III fases na memória.

6. Carregue sem soltar no botão **BLOQUEIO DE PROGRAMAS** (○) e depois carregue no botão **PROGRAMA** (**P**). Carregue novamente nos dois botões durante 2 segundos.

Resultado: o indicador PROG e o indicador do número de memória piscam 3 vezes no visor digital com um sinal sonoro. Em seguida, o visor fica em branco.

Atenção: carregue com firmeza nos botões na posição correcta.

7. Quando pretender programar mais, repita os procedimentos acima.

Estão disponíveis até 30 programas de memória.
Certifique-se de que o aparelho está devidamente programado.
Após concluir a programação, basta carregar no botão **NUMÉRICO** para utilizar a cozedura com um programa de memória. O programa de memória seleccionado começa a cozedura automaticamente.

Não é possível programar o mesmo **NÍVEL DE POTÊNCIA** ou **DESCONGELAMENTO**.

Funciona como uma sequência de configuração.

CM1529A_XEU_04030B_PT.indd 12 2011-07-13 9:32:43

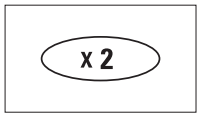
COMO UTILIZAR A COZEDURA COM UM PROGRAMA DE MEMÓRIA

Depois de acabada a programação da memória, carregue apenas no botão NUMÉRICO do número de memória que quer seleccionar. O forno começa a aquecer imediatamente de acordo com o tempo de cozedura e o nível de potência pré-programados.

1. Certifique-se de que o forno está ligado a uma tomada eléctrica com ligação à terra e de que a indicação “ON” (LIGADO) aparece no visor.
2. Abra a porta.
   A lâmpada do forno acende-se.
3. Coloque os alimentos num recipiente adequado, coloque-o no centro do forno e feche a porta com segurança.
   Resultado: a lâmpada do forno apaga-se.
4. Carregue no botão **NUMÉRICO**.
   Resultado: o programa de memória seleccionado começa a aquecer automaticamente. No entanto, os botões **NUMÉRICOS** 1, 2, 3 entram em funcionamento após 2 segundos.

COMO UTILIZAR O BOTÃO DE QUANTIDADE DUPLA

1. Carregue no botão **Quantidade dupla**.

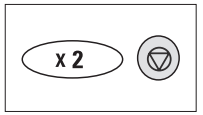


2. Carregue no botão **NUMÉRICO** de memória pretendido.
   Resultado: o tempo de cozedura multiplicado pelo factor predefinido aparece no visor e a cozedura começa com os dígitos em contagem decrescente.

Não é necessário carregar no botão (◊) para começar o aquecimento.

PROGRAMAÇÃO DO BOTÃO QUANTIDADE DUPLA

1. Carregue sem soltar o botão (▽) e depois carregue no botão (⇨). Carregue nos dois botões durante 2 segundos.

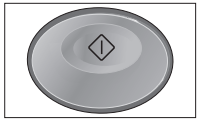


2. Seleccione o código do programa pretendido utilizando os botões **NUMÉRICOS**.

3. Carregue nos botões **NUMÉRICOS** para programar o factor de aumento dentro do intervalo 1.00 a 9.99.

O factor predefinido pelo fabricante para o aumento do tempo de cozedura é 1.65.
Programe um factor correcto entre 1.00 e 9.99 para cada número de código de memória.

4. Carregue no botão (◊).



Carregue no botão para sair do modo de programação.
Apesar de poder programar com êxito um factor de quantidade dupla que ultrapasse o tempo máximo permitido para cada nível de potência, o forno não funciona se exceder o tempo máximo.

PORTUGUÊS

CM1529A_XEU_04030B_PT.indd 13 2011-07-13 9:32:44

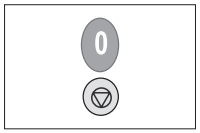
Editar factor de quantidade dupla

Função	Combinação de teclas	Visor	Observação
Edição do factor de quantidade dupla	Carregue sem soltar em CANCELAR (▽) e depois carregue no botão (x2).	F ·	Carregue sem soltar durante 2 segundos.
	N.º de código	F 1.65	Depois de 1 segundo, o valor predefinido aparece no visor.
	(Introduza o valor do factor pretendido.)	F2.00	1.00 ~ 9.99 disponíveis (Altere o factor, se necessário.)
	INICIAR(◇)	F2.00	Se não pretender efectuar mais alterações, carregue em CANCELAR para sair do modo de edição.
	Novo n.º de código	F 1.65	Ignore este passo se não for necessário.
	(Introduza o valor do factor pretendido.)	F2.30	Ignore este passo se não for necessário.
	INICIAR(◇)	F2.30	Ignore este passo se não for necessário.
	CANCELAR (▽)	(Cancela o modo.)	Sai do modo de edição.

CONTROLAR O SINAL SONORO

Pode seleccionar o sinal sonoro pretendido. Existem 4 níveis sonoros disponíveis.

Carregue sem soltar em **CANCELAR** (▽) e depois carregue no botão **NUMÉRICO** 0. Carregue nos dois botões durante 2 segundos.



Resultado: o sinal sonoro é alterado para um nível acima do nível actual.

O sinal sonoro 0 não emite som.

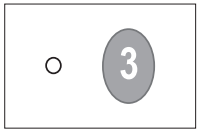
As programações aparecem sequencialmente sempre que carrega nas teclas ocultas pela seguinte ordem.
Snd 0 (Som 0) → Snd 1 (Som 1) → Snd 2 (Som 2) → Snd 3 (Som 3) → Snd 0 (No sound) (Som 0 - Sem som)

O sinal predefinido é o Snd 2 (Som 2).

PROGRAMAR O INTERVALO DE LIMPEZA DO FILTRO DE AR

Quando o indicador de verificação do filtro de ar **(FILTER)** (FILTRO) aparecer no visor após um determinado tempo de utilização, deverá limpar o filtro de ar de acordo com as instruções da secção "Limpar o filtro de ar" na página 16 deste folheto. Em seguida, siga o procedimento abaixo se pretender alterar o intervalo de limpeza do filtro de ar.

1. Carregue sem soltar o botão **BLOQUEIO DE PROGRAMAS** (○) e depois carregue no botão **NUMÉRICO 3**. Carregue nos dois botões durante 2 segundos.



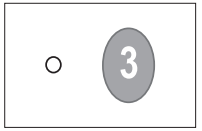
Resultado: o visor apresenta o intervalo de tempo (em horas) entre limpezas do filtro de ar que programou ou o intervalo original predefinido pelo fabricante.

O intervalo de limpeza predefinido é 500 horas em termos de tempo puramente oscilante, e não de tempo contínuo.

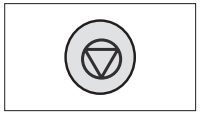
2. Carregue nos botões **NUMÉRICOS** para programar o intervalo de limpeza pretendido.

Pode programar até 999 horas.

3. Carregue sem soltar o botão **BLOQUEIO DE PROGRAMAS** (○) e depois carregue no botão **NUMÉRICO** 3.
Carregue nos dois botões durante 2 segundos para guardar o novo valor.
Ao fazê-lo completa a programação do intervalo de limpeza do filtro de ar.



4. Carregue no botão **CANCELAR** (▽) para voltar ao modo de cozedura.



Deve limpar o filtro de ar assim que o intervalo de limpeza expirar. Consulte a página 17.

CM1529A_XEU_04030B_PT.indd 14 2011-07-13 9:32:44

CÓDIGOS DE ERRO

Itens de erro	Código	Sinal sonoro do erro	Motivo	Solução
Erro de frequência da potência (50/60 Hz)	E1	-	A frequência da potência é inferior a 50 Hz.	Desligue a ficha do cabo de alimentação e verifique se a frequência da potência é 50 Hz. Ligue o cabo de alimentação a uma fonte de alimentação de 50 Hz e verifique se aparece a indicação "E1". Se o código de erro voltar a aparecer, mesmo depois de estar a utilizar uma fonte de alimentação correcta, contacte o centro de assistência mais próximo.
Erro de potência HVT-I	E41	Um sinal sonoro longo durante 2 seg	Os circuitos dentro do forno não estão a funcionar correctamente.	Desligue o cabo de alimentação e aguarde 10 segundos. Ligue o cabo de alimentação novamente e verifique se o código de erro "E41" volta a aparecer. Se o sintoma persistir, contacte o centro de assistência mais próximo.
Erro de potência HVT-II	E42	Um sinal sonoro longo durante 2 seg	Os circuitos dentro do forno não estão a funcionar correctamente.	Desligue o cabo de alimentação e aguarde 10 segundos. Ligue o cabo de alimentação novamente e verifique se o código de erro "E42" volta a aparecer. Se o sintoma persistir, contacte o centro de assistência mais próximo.
Erro EEPROM	E5	Um sinal sonoro longo durante 2 seg	O CI da memória (CI EEPROM) não está a funcionar correctamente. Neste caso, as outras funções (que não a função de memória) funcionam correctamente. (Pode utilizar o forno de forma manual.)	Carregue no botão CANCELAR uma ou mais vezes e tente iniciar o aquecimento com um programa de memória. Se o código de erro "E5" persistir, contacte o centro de assistência mais próximo.

TECLAS OCULTAS

Nota: carregue na tecla 1 e depois na seguinte. Carregue durante 2 segundos.

Função	Combinação de teclas		Visor	Observação
	Tecla 1	Seguinte		
Tempo contínuo total	CANCELAR (⊽)	1	99 99 ON	Carregue nos dois botões durante 2 segundos. Unidade: 10 horas.
Tempo total de oscilação do magnetrão	CANCELAR (⊽)	2	99 99 ON	Carregue nos dois botões durante 2 segundos. Unidade: 1 hora.
Número de utilizações através do código do programa de memória	CANCELAR (⊽)	INICIAR	PROG : ON	Carregue nos dois botões durante 2 segundos.
	N.º de código		PROG : I ON	
	(Os dados aparecem 2 segundos depois.)		PROG 1 739 DATA ON	Utilizado 739 vezes
	(É possível programar um novo código após a visualização dos dados.)		PROG 2 DATA ON	
	CANCELAR (⊽)		(Cancela o modo.)	
Tempo de aquecimento por código de programa de memória (visualização sequencial automática)	CANCELAR (⊽)	(P)	PROG 1 1:10 ON	Carregue nos dois botões durante 2 segundos.
			(Apresenta sequencialmente de 1 a 30 durante 3 segundos)	
	CANCELAR (⊽)		(Cancela o modo.)	

PORTUGUÊS

CM1529A_XEU_04030B_PT.indd 15 2011-07-13 9:32:45

CUIDADOS A TER COM O FORNO MICRO-ONDAS

Limpar o forno micro-ondas

1. Desligue o forno da tomada antes de o limpar.
2. Limpe o interior do forno. Limpe todos os salpicos com um pano húmido. Pode utilizar uma solução de detergente de cozinha se o forno estiver muito sujo. Não utilize detergentes fortes ou abrasivos.

Se houver restos de alimentos ou salpicos de líquidos nas paredes do forno ou entre o fecho e a superfície da porta, esses restos absorvem as micro-ondas e podem provocar faíscas.

3. Limpe o exterior do forno com água e detergente e depois seque-o com um pano macio.

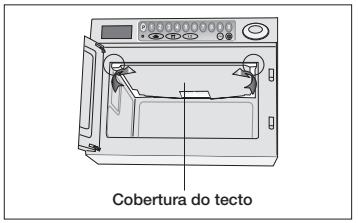
   Atenção: certifique-se de que a água não entra na ventilação traseira nem na abertura do painel de controlo.

4. Limpe o vidro da porta com um pano macio depois de o lavar com água e um detergente muito suave. Não utilize um limpa-vidros porque o vidro da porta pode ficar riscado se usar detergentes ou produtos de limpeza fortes.

LIMPAR A COBERTURA DO TECTO

1. Agarre os bloqueadores laterais da cobertura do tecto com ambas as mãos e puxe-os para dentro e para baixo. Em seguida, retire a cobertura do tecto para fora da cavidade do forno.
2. Lave a cobertura do tecto com água e detergente ou com uma solução de esterilização de alimentos.
3. Volte a colocar a cobertura do tecto antes de usar o forno.

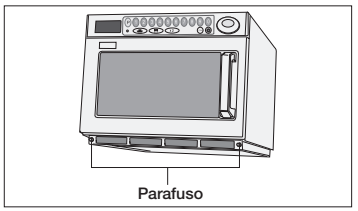
   ATENÇÃO: a cobertura do tecto tem de estar bem colocada quando utilizar o forno. Quando retirar a cobertura do tecto para limpar, tenha um cuidado extremo com os componentes interiores que ficam expostos na parte superior da cavidade do forno. Se algum deles estiver deformado, podem surgir sintomas anormais, como faíscas, durante o funcionamento. Se isso acontecer, contacte o centro de assistência pós-venda mais próximo.



LIMPAR O FILTRO DE AR

Limpe o filtro de ar com regularidade, de acordo com as seguintes instruções. O forno pode ter problemas se o filtro de ar ficar entupido com pó.

1. Retire os parafusos nas duas extremidades do filtro de ar.
2. Retire o filtro de ar do suporte com cuidado.
3. Lave o filtro com água quente e detergente.
4. Volte a colocar o filtro de ar antes de usar o forno.



Se o filtro de ar ficar entupido com detritos, o forno pode sobreaquecer.

Se pretender alterar o intervalo de limpeza do filtro de ar, consulte a secção "Programar o intervalo de limpeza do filtro de ar" na página 15.

CM1529A_XEU_04030B_PT.indd 16 2011-07-13 9:32:45

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO EM PILHA

Importante

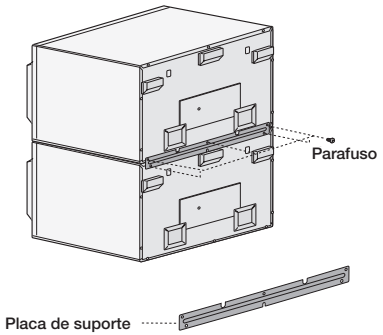
1. Desligue o cabo de alimentação da tomada antes de proceder à instalação.
2. Para fazer uma instalação em pilha, tem de utilizar a “placa de suporte” incluída com este aparelho.
3. A altura máxima da pilha é de duas unidades.

A instalação em pilha de duas unidades está limitada aos modelos que se seguem.

ATENÇÃO: verifique se a cavidade do forno está vazia.

Instalação

1. Empilhe duas unidades.
2. Retire os 6 parafusos, como se mostra na figura.
3. Coloque a placa de suporte para juntar as duas unidades.
4. Coloque e aperte os 6 parafusos, como se mostra na figura.
5. Verifique se o forno de cima está a uma altura segura e funcional.



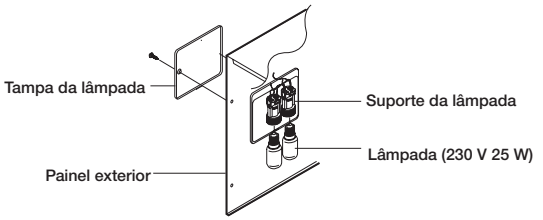
SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

Importante

1. Retire o parafuso que segura a tampa da lâmpada.

Não precisa de retirar o painel exterior para substituir a lâmpada.

2. Retire a lâmpada rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
3. Substitua-a por uma lâmpada nova rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.



PORTUGUÊS

CM1529A_XEU_04030B_PT.indd 17 2011-07-13 9:32:45

GUIA DE UTENSÍLIOS DE COZINHA

Para cozinhar alimentos no forno micro-ondas, as micro-ondas têm de penetrar nos alimentos, sem serem reflectidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado. Por isso, tem de ter cuidado quando escolhe os utensílios. Se os utensílios estiverem identificados como próprios para micro-ondas, não precisa de se preocupar. A tabela a seguir mostra vários tipos de utensílios, indica se podem ou não ser usados e como utilizá-los num forno micro-ondas.

Utensílios de cozinha	Próprios para micro-ondas	Comentários
Folha de alumínio	✓✗	Pode ser utilizada em quantidades pequenas para que algumas áreas dos alimentos não fiquem demasiadamente cozinhadas. Se a folha de alumínio estiver muito perto da parede do forno ou se a utilizar em grande quantidade, pode provocar faíscas.
Porcelana e loiça de barro	✓	Porcelana, cerâmica vidrada e loiça de barro são normalmente adequadas, a menos que sejam decoradas com metal.
Recipientes descartáveis em poliéster	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes recipientes.
Embalagens de comida de preparação rápida		
• Recipientes de poliestireno	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta.
• Sacos de papel ou jornal	✗	Podem incendiar-se.
• Papel reciclado ou decorações em metal	✗	Podem provocar faíscas.
Utensílios de vidro		
• Louça para utilizar no forno e à mesa	✓	Pode ser utilizada, a menos que tenha decorações em metal.
• Utensílios de vidro frágeis	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.
• Frascos de vidro	✓	Tem de retirar a tampa. Adequados apenas para aquecer.
Metal		
• Pratos	✗	Podem provocar faíscas ou incêndio.
• Atilhos de arame dos sacos para congelador	✗	
Papel		
• Pratos, chávenas, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para tempos de cozedura e de aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso.
• Papel reciclado	✗	Pode provocar faíscas.
Plástico		
• Recipientes	✓	Principalmente se forem de termoplástico resistente ao calor. Alguns materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize melamina.
• Película aderente	✓	Pode ser utilizada para reter o vapor. Não deve entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película porque pode sair vapor quente.
• Sacos para congelador	✓✗	Só se forem resistentes a fervura ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário.
Papel de cera ou para embalagem	✓	Pode ser utilizado para reter o vapor e evitar salpicos.

✓ **: recomendado**
✓✗ **: com cuidado**
✗ **: não seguro**

CM1529A_XEU_04030B_PT.indd 18 2011-07-13 9:32:45

Guia de confecção de alimentos

Receita	Método	Nível de potência	Tempo			Tempo de espera
			1850 W	1500 W	1300 W	
PÃO E PASTELARIA						
Para descongelar						
Baguete vienense 23 cm (congelada)		DESCONGELAMENTO 1 (❄❄)	0'45"	0'50"	0'50"	5 min
Baguete vienense 23 cm x 2 (congelada)		DESCONGELAMENTO 1 (❄❄)	1'10"	1'15"	1'20"	5 min
Bolo, ind. à fatia (congelado)	Coloque no prato	DESCONGELAMENTO 2 (❄)	2'30"	2'40"	2'50"	5 min
Para aquecer						
Quiche 28 cm em fatias 136 g	Coloque no prato	DESCONGELAMENTO 1 (❄❄) ALTA	3'00" 0'40"	3'00" 0'45"	3'00" 0'50"	1 min 1 min
Tartes de carne picada ind. x 2 (congeladas)	Retire a folha de alumínio Coloque no prato	ALTA	0'10"	0'15"	0'15"	1 min
Tarte de fruta (congelada)	Coloque no prato	ALTA	0'40"	0'45"	0'45"	1 min
Croissant x 2 (congelado)	Coloque no prato	ALTA	0'05"	0'10"	0'10"	1 min
Pastelaria, cozida no forno 227 g (fria)	Coloque no prato	ALTA	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tarte de frango e cogumelos x 2 (fria)	Retire a película. Coloque no prato	ALTA	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tarte de frango e cogumelos (fria)	Coloque no prato, retire a película	ALTA	0'30"	0'40"	0'45"	1 min

Receita	Método	Nível de potência	Tempo			Tempo de espera
			1850 W	1500 W	1300 W	
REFEIÇÕES LIGEIRAS E ENTRADAS						
Para cozinhar						
Bacon, fatia fina (frio)	Coloque no suporte	ALTA	1'30"	1'40"	1'50"	1 min
Ovos, escalfados x 2 (frios)	Coloque em formas próprias	ALTA	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
Ovos, mexidos x 2 (frios)	Bata os ovos e coloque-os numa tigela	ALTA	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 min
Salsichas x 2 grossas (frias)	Pique-as	MÉDIA	1'00"	1'10"	1'20"	2 min
Para reaquecer						
Salsichas Cumberland (congeladas)	Coloque no prato	MÉDIA	2'00"	2'10"	2'20"	2 min
Pequeno-almoço completo (frio)	Tape	MÉDIA	2'30"	2'40"	2'50"	1 min
Hambúrgueres de vaca (congelados)		ALTA	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Hambúrguer de frango (congelado)		ALTA	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Donner kebab 162 g (congelado)		ALTA	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Cachorro-quente (congelado)		ALTA	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Piza 190 g (congelada)	Coloque no prato	BAIXA	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Entrecosto grelhado 200 g (congelado)	Coloque no prato	MÉDIA	3'30"	3'45"	4'00"	1 min

CM1529A_XEU_04030B_PT.indd 19 2011-07-13 9:32:45

Receita	Método	Nível de potência	Tempo			Tempo de espera
			1850 W	1500 W	1300 W	
Asas picantes x 6 (congeladas)	Disponha-as no prato, as partes finas no centro	ALTA	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Feijão cozido 500 g	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	2'00"	2'10"	2'20"	2 min
Feijão cozido 250 g	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	1'00"	1'05"	1'10"	2 min
SOBREMESAS						
Para aquecer						
Crumble de maçã 200 g (congelado)	Tape no prato	ALTA	1'20"	1'30"	1'40"	2 min
Pudim inglês de Natal 150 g (frio)	Coloque na tigela	ALTA	0'20"	0'25"	0'30"	2 min
Jam roly poly (torta de doce) 80 g (congelada)	Coloque num prato	ALTA	1'00"	1'05"	1'10"	2 min
Crepes Suzette 2 (congelados)	Pique a película	ALTA	0'50"	1'00"	1'10"	1 min
Pudim esponja de sebo (congelado)	x 2	ALTA	0'35"	1'05"	1'30"	2 min
	x 1	ALTA	0'40"	0'50"	1'00"	2 min
Pudim esponja (congelado)	x 2	ALTA	0'35"	1'05"	1'30"	2 min
	x 1	ALTA	0'40"	0'45"	0'45"	2 min
RECEITAS DE PRATOS PRINCIPAIS						
Para reaquecer						
Assado de Amorini e Stilton (frio)	Coloque num prato próprio para micro-ondas	ALTA	3'30"	3'40"	3'50"	1 min
Frango Tikka Masala (congelado)	Pique a película	ALTA	3'20"	3'30"	3'40"	2 min

Receita	Método	Nível de potência	Tempo			Tempo de espera
			1850 W	1500 W	1300 W	
Caril verde tailandês de frango (congelado)	Pique a película	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Chilli con carne (congelado)	Pique a película	ALTA	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Frango cozinhado 1/2 x (frio)	Coloque no forno num saco perfurado	MÉDIA	4'30"	5'00"	5'30"	2 min
Lasanha 192 g	Coloque num prato próprio para micro-ondas	MÉDIA	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Mexilhões à Marinheira 466 g (congelados)	Pique o saco	ALTA	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Paupiette de salmão e abacate (fria)	Pique o saco	ALTA	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Empadão de carne 300 g (frio)	Coloque no forno com tampa	MÉDIA	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Pudins de sebo (frios)	Tape – coloque na vertical num prato próprio para micro-ondas	BAIXA	4'00"	4'20"	4'40"	2 min
Supremo de frango em pesto vermelho 312 g (congelado)	Pique o saco e coloque num prato	DESCONGELAMENTO 1 (❄)	5'00"	5'00"	5'00"	1 min
		ALTA	3'30"	3'45"	4'00"	
Tagliatelle carbonara (frio)	Pique a película, coloque num prato	ALTA	1'40"	2'00"	2'20"	1 min
Tortellini formaggio (frio)	Coloque num prato e tape	ALTA	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Empadão de vegetais com pão ralado (frio)	Coloque num prato próprio para micro-ondas	ALTA	3'20"	3'35"	3'50"	1 min

CM1529A_XEU_04030B_PT.indd 20 2011-07-13 9:32:46

Receita	Método	Nível de potência	Tempo			Tempo de espera
			1850 W	1500 W	1300 W	
Refeição no prato 350 g (fria)	Tapada	ALTA	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Refeição no prato 700 g (fria)	Tapada	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	1 min
LEGUMES FRESCOS						
Para cozinhar 500 g						
Feijão verde cortado	Cobrir com 60 ml/4 colheres de sopa de água	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Flores de brócolos	Cobrir com 60 ml/4 colheres de sopa de água	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Couve, migada	Cobrir com 10 colheres de sopa de água	ALTA	5'00"	5'30"	6'00"	2 min
Cenouras, cortadas	Cobrir com 60 ml/4 colheres de sopa de água	ALTA	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Flores de couve-flor	Cobrir com 60 ml/4 colheres de sopa de água	ALTA	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Feijão verde inteiro	Cobrir com 60 ml/4 colheres de sopa de água	ALTA	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Batatas, com pele	Vire a meio	ALTA	10'00"	11'00"	12'00"	5 min
Couves	Cobrir com 60 ml/4 colheres de sopa de água	ALTA	4'30"	4'45"	5'00"	2 min
Feijão verde cortado	Tape, mexa a meio da cozedura	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Feijão, inteiro	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Flores de brócolos	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	4'00"	4'15"	4'30"	2 min

Receita	Método	Nível de potência	Tempo			Tempo de espera
			1850 W	1500 W	1300 W	
Couve, migada	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Tiras de cenouras	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Flores de couve-flor	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Maçaroca de milho	Tape	ALTA	4'00"	4'30"	5'00"	2 min
Milho, miúdo inteiro	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	5'00"	3'15"	3'30"	2 min
Cogumelos, inteiros	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
LEGUMES FRESCOS						
Para cozinhar 500 g						
Batatas, com pele 230~290 g x 1		ALTA	3'00"	4'00"	4'30"	2 min
Batatas em puré x 2 batatas em puré x 4		ALTA	6'00"	6'30"	7'00"	2 min
		ALTA	10'00"	11'15"	12'30"	2 min
Ratatouille 500 g		ALTA	3'30"	4'00"	4'30"	2 min
Couves	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	3'00"	3'30"	4'00"	2 min
ARROZ, 500 g						
Para reaquecer						
Arroz, cozido (congelado)	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Arroz, pilau (congelado)	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	2 min

CM1529A_XEU_04030B_PT.indd 21 2011-07-13 9:32:46

LIMPAR O FORNO MICRO-ONDAS

Deve limpar regularmente as seguintes peças do forno micro-ondas para evitar a acumulação de gorduras e pedaços de alimentos:

- Superfícies interiores e exteriores
- Porta e fechos da porta
- Tabuleiro do prato

Certifique-se SEMPRE de que os fechos da porta estão limpos e de que a porta fecha correctamente.

Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, o que resulta em situações de perigo.

1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e humedecido em água morna e detergente. Enxagúe e seque.
2. Limpe quaisquer salpicos ou manchas nas superfícies interiores ou no anel de roletes com um pano com detergente. Enxagúe e seque.
3. Para retirar pedaços de alimentos endurecidos e eliminar cheiros, coloque uma chávena de sumo de limão no prato giratório e ligue o micro-ondas durante dez minutos na potência máxima.

NÃO molhe as aberturas de ventilação.

NUNCA utilize produtos abrasivos ou solventes químicos.

Tenha muito cuidado ao limpar os fechos da porta para garantir que nenhum pedaço:

- Fica acumulado
- Impede a porta de fechar correctamente

Limpe a cavidade do forno micro-ondas imediatamente após cada utilização com uma solução de detergente suave, mas deixe o micro-ondas arrefecer antes de o limpar, para evitar ferimentos.

GUARDAR E REPARAR O FORNO MICRO-ONDAS

Deve tomar algumas precauções simples quando armazenar ou mandar reparar o forno micro-ondas.

Não deve utilizar o forno se a porta ou os fechos da porta estiverem danificados:

- Dobradiças partidas
- Fechos deteriorados
- Revestimento do forno amolgado ou deformado

Só um técnico qualificado de assistência a micro-ondas deve efectuar as reparações.

NUNCA retire o revestimento exterior do forno. Se o forno estiver avariado e precisar de assistência técnica ou se tiver alguma dúvida em relação ao funcionamento:

- Retire a ficha da tomada
- Contacte o centro de assistência pós-venda mais próximo

Contactar a SAMSUNG WORLDWIDE.

Se tiver dúvidas ou comentários relativamente aos produtos da Samsung, contacte o centro de assistência ao cliente da SAMSUNG. Samsung Electronics U.K. Ltd. Unit C, Stafford Park 12 Telford, Shropshire TF3 3BJ The United Kingdom.

Tel: 0870 242 0303. Fax: 01952 297617.

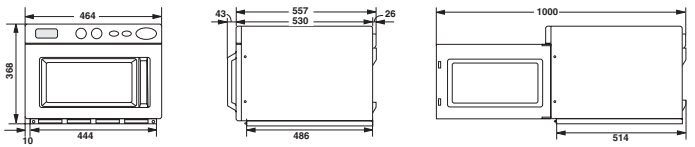
Website: www.samsung.com/uk

CM1529A_XEU_04030B_PT.indd 22 2011-07-13 9:32:46

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

A SAMSUNG esforça-se sempre por melhorar os seus produtos. As características técnicas e as instruções do utilizador estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.
Nos termos da regulamentação comum 2/1984 (III.10) BKM-lpM, a Samsung, enquanto distribuidora, certifica que os fornos **CM1929A/ CM1529A/CM1329A** Samsung estão em conformidade com os parâmetros tecnológicos abaixo mencionados.

Modelo	CM1929A	CM1529A	CM1329A
Fonte de alimentação	230 V ~ 50 Hz		
Consumo de energia Micro-ondas	3200 W	3000 W	2600 W
Potência	1850 W (IEC-705)	1500 W (IEC-705)	1300 W (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2450 MHz		
Dimensões (L x A x P) Exterior Cavidade do forno	464 x 368 x 557 mm 370 x 190 x 370 mm		
Volume	26 litros		
Peso Líquido	32 kg aprox.		
Nível de ruído	54,5 dB		



NOTA

PORTUGUÊS

CM1529A_XEU_04030B_PT.indd 23 2011-07-13 9:32:46

SAMSUNG

If you have any problems with your machine please can you contact Samsung Customer Support Center

PO Box 479
Gateshead
NE9 9BJ

N.º de código: DE68-04030B

CM1929A (1850 WATT)
CM1529A (1500 WATT)
CM1329A (1300 WATT)

Microwave Oven

(COMMERCIAL)

Owner's Instructions & Cooking Guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

CE

Planet First **100% Recycled Paper**

This manual is made with 100% recycled paper.

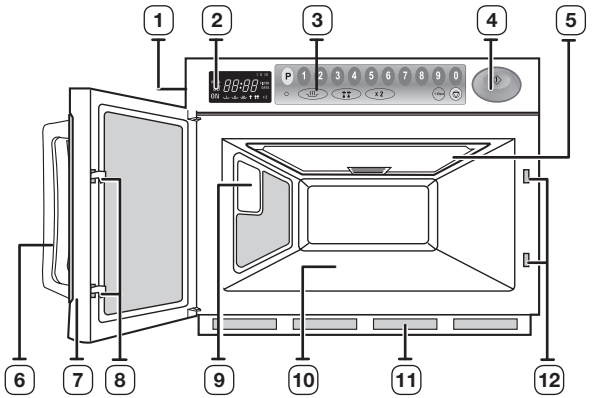
SAMSUNG

ENGLISH

CONTENTS

Oven 2
Control Panel....3
Display 3
Using this instruction booklet....3
Important safety information 3
Legend for symbols and icons....4
PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY....4
Important safety instructions....4
Correct disposal of this product (waste electrical & electronic equipment) 6
Cooking Instructions....7
Cooking/Reheating....7
Power levels and Time Variations....9
Stopping the cooking 9
Repeat Feature....9
Using +20sec Pad....10
Using the Defrost Feature 10
Memory Pads Programming....11
How to Operate Memory Cooking 13
How to Operate Double Quantity Pad....13
Double Quantity Pad Programming....13
Controlling Beep Tone 14
Programming Air Filter Clean Time....14
Error Codes....15
Hidden Keys....15
Care of Your Microwave Oven....16
Cleaning the Ceiling Cover....16
Cleaning the Air Filter....16
Installation Instructions for Stacking....17
Replacement of Lamp 17
Cookware guide 18
Cleaning your microwave oven 22
Storing and repairing your microwave oven....22
Technical specifications 23

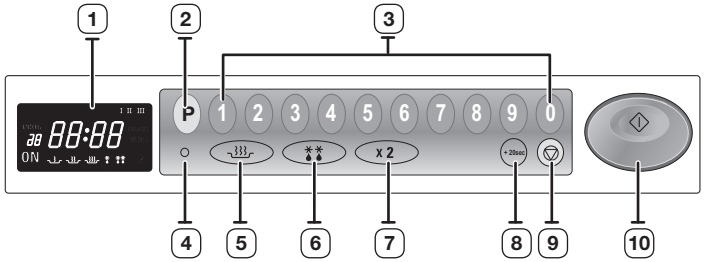
OVEN



1. OVEN LAMP COVER
2. DISPLAY
3. CONTROL PANEL
4. START BUTTON
5. CEILING COVER
6. DOOR HANDLE
7. DOOR
8. DOOR LATCHES
9. OVEN LAMP
10. PLATE TRAY
11. AIR FILTER
12. SAFETY INTERLOCK HOLES

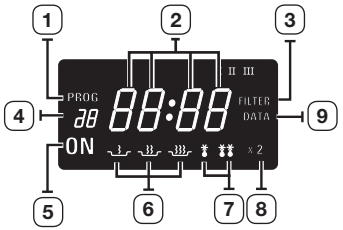
CM1529A_XEU_04030B_EN.indd 2 2011-07-13 9:39:00

CONTROL PANEL



1. DISPLAY
2. PROGRAM PAD
3. NUMBER PADS (Time, Memory Programming)
4. PROGRAM LOCK PAD
5. POWER LEVEL SELECTOR PAD
6. DEFROST SELECTOR PAD
7. DOUBLE QUANTITY PAD
8. +20sec PAD (One Touch Cook Pad)
9. CANCEL PAD
10. START BUTTON

DISPLAY



1. PROGRAM INDICATOR
2. TIME DISPLAY
3. AIR FILTER CHECK TIME DISPLAY INDICATOR
4. MEMORY PAD NUMBER INDICATOR
5. POWER SOURCE CHECK INDICATOR (When it shows, heating does not work)
6. POWER LEVEL INDICATORS
7. DEFROST INDICATORS
8. DOUBLE QUANTITY INDICATOR
9. DATA CHECK INDICATOR

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes

CM1529A_XEU_04030B_EN.indd 3 2011-07-13 9:39:01

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING — Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION — Hazards or unsafe practices that may result in minor personal injury or property damage.

- Warning; Fire hazard
- Warning; Electricity
- Do NOT attempt.
- Do NOT disassemble.
- Do NOT touch.
- Call the service center for help.
- Important
- Warning; Hot surface
- Warning; Explosive material
- Follow directions explicitly.
- Unplug the power plug from the wall socket.
- Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
- Note

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.
(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.
(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.
(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door (bent)
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces
(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

⚠ WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only)	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓

CM1529A_XEU_04030B_EN.indd 4 2011-07-13 9:39:03

⃠	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
⃠	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
⃠	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
⃠	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
⃠	Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✓	✓		
⃠	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
⃠	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
⃠	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
★	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance	✓	✓	✓	✓
⃠	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✓	✓	✓	✓
⃠	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
⃠	The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only)	✓	✓	✓	✓
★	**WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
⃠	**WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
⃠	**WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓
⃠	**WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
★	**WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
★	**WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✓	
★	The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✓	✓	✓	✓
★	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✓	✓	✓	✓
★	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✓	✓	✓	✓
★	This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✓	✓	✓	✓

CM1529A_XEU_04030B_EN.indd 5 2011-07-13 9:39:05

Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only.)	✓	✓	✓	✓

⚠ CAUTION				
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;	✓		✓	
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✓		✓	✓
The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✓	✓		✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual (see Installing Your Microwave Oven)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)
This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

CM1529A_XEU_04030B_EN.indd 6 2011-07-13 9:39:07

COOKING INSTRUCTIONS

The IEC Power Output rating is an internationally standardised rating, so all microwave manufacturers now use the same method of measuring power output.
If food packaging gives cooking instructions based on IEC Power ratings, set cooking times according to the IEC Power of your oven.
For example :
If the cooking instructions are based on a 650W oven, then you will need to reduce
some cooking time for the MW87L (850W) Ready meals are now very convenient and popular. These are meals which are already prepared and cooked by the food manufacturer, and then frozen, chilled or vacuum sealed for long life.
Increasingly, heating times for such ready meals are being based on the Heating Categories A, B, C, D and E.
On this instance, simply match the heating category of your oven to the instructions on the food package, and set your timer accordingly.
For example : If the heating instructions are 3 minutes on HIGH for a D category oven, then you will need to set your timer for less than 3 minutes on HIGH for the CM1929 (E category).

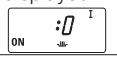
Always remember that cooking instructions are intended only as a guide. If you have followed the instructions and the food is still not piping hot throughout, simply return it to the oven and cook it until it is.

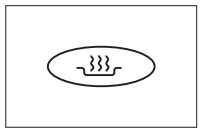
COOKING/REHEATING

One-stage cooking
Make sure the oven is plugged into a properly earthed electrical outlet and “ON” appears in the display window.
Open the door(The oven lamp will be turned on.).
Put the food into a suitable container, place it in the centre of the oven and then close the door securely (The oven lamp will go off.).

1. Select the desired power level by pressing the **Power Level Selector** pad.

Result : The selected power level will be displayed in the display window.





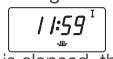
2. Set the desired heating time by pressing the **NUMBER** pads.

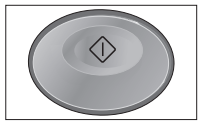
Result : The selected time is displayed in the display window.

The maximum time according to each cooking power level can be referred to in the title “Power Levels ans Time Variations” on page 7. The **NUMBER** pads will not operate or respond when you press a cooking time exceeding the maximum value. It is not possible to set a cooking time for longer than the maximum time allowed on the chosen program. It is advisable to press **CANCEL** and to enter a new power level and cooking time.

3. Press the ⏀ button.

Result : The oven lamp and cooling fan will be turned on. Heating will start. The time on digital display will count down.





When all time is elapsed, the end of cycle Beep Tone will sound 4 times and all heating will stop.
The oven lamp will go off. For 1 min, the display shows ‘0‘ and the cooling fan will keep working in order to cool down the interior parts. During the time, the fan will not stop even when you open the door. 1 min later it will stop.
Food may be removed from oven whilst the fan is still running.
During the time, the fan will not stop even when you open the door. 1 min later it will stop and “ON” appears again. Food may be removed from oven whilst the fan is still running.

ENGLISH

CM1529A_XEU_04030B_EN.indd 7 2011-07-13 9:39:07

4. Open the door and take the food out.
   Close the door. The oven lamp will go off.

Whilst in a heating cycle, one press on (⏚) pad stops the oven. At this time, the Power Check Indicator “ON” starts blinking and goes off when the (⏚) pad or (⏀) button is pressed again.
You can restart it by pressing the (⏀) button or a second press on (⏚) pad will cancel the selected program. While NOT in a heating cycle, one tap on (⏚) pad cancels the selected program.
You can press +20sec pad one or more times in order to add the cooking time by 20 seconds. But you can not exceed the maximum time per power level allowed for power level selected.

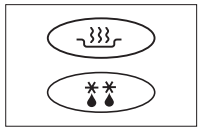
When you first plug in the power cord, the oven beeps once and all the indicators show for 5 sec in the display window.

When heating cycle is completed and you open the door, the oven lamp automatically turns on and goes off 1 min later.

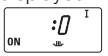
When you open the door whilst in a heating cycle, the oven stops operating and the oven lamp automatically turns on for 1 min and goes off 1 min later. If you leave the oven door open for more than 1 min, the oven beeps once every minute and after 5 min the power source check indicator ‘ON’ appears in the display window.

Multi-stage cooking

1. Select the desired power level by pressing the **POWER LEVEL** Selector pad or **DEFROST** pad.



Result : The selected power level will be displayed in the display window.



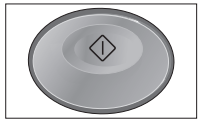
2. Set the desired heating time by pressing the **NUMBER** pads.

Result : The selected time is displayed in the display window.

The maximum time according to each cooking power level can be referred to in the title “Power Levels ans Time Variations” on page 7. The **NUMBER** pads will not operate or respond when you press a cooking time exceeding the maximum value. It is not possible to set a cooking time for longer than the maximum time allowed on the chosen program. It is advisable to press **CANCEL** and to enter a new power level and cooking time.

3. Repeat steps 1 and 2 for II or III stage memory programming.

4. Press the ⏀ button.



Result : The oven lamp and cooling fan will be turned on. The oven will automatically start heating according to pre-programed cooking time and power level.(I stage → II stage → III stage).
The time on digital display will count down.

You can not set up the same **POWER LEVEL** or **DEFROST.**
It operates as setting up sequence.

CM1529A_XEU_04030B_EN.indd 8 2011-07-13 9:39:08

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between the power levels below.

Power level	CM1929A		CM1529A		CM1329A	
	Percentage	Output	Percentage	Output	Percentage	Output
HIGH	100 %	1850 W	100 %	1500 W	100 %	1300 W
MEDIUM	70 %	1295 W	70 %	1050 W	70 %	910 W
LOW	50 %	925 W	50 %	750 W	50 %	650 W
HIGH DEFROST	20 %	370 W	25 %	375 W	30 %	390 W
LOW DEFROST	10 %	185 W	13 %	195 W	15 %	195 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

Power level	Max. Time
HIGH	25 mins
MEDIUM	40 mins
LOW	40 mins
HIGH DEFROST	50 mins
LOW DEFROST	50 mins

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time so that you can:

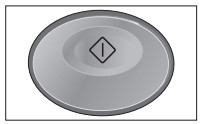
- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Open the door or press (⊘) pad once. **Result :** Cooking stops. To resume cooking, close the door and press (⏀) again.
Completely	Press the (⊘) pad twice. **Result :** The cooking settings are cancelled.

If you want to cancel any cooking settings before starting cooking, simply press **CANCEL**(⊘) once.

REPEAT FEATURE

1. You can repeat the previous cooking setting (regardless of manual or automatic memory heating) by pressing the **START** (⏀) button. The oven starts with exactly the same heating time and power level that were used in the last operation.



2. The repeat feature will be cancelled once the power source is cut off.

ENGLISH

CM1529A_XEU_04030B_EN.indd 9 2011-07-13 9:39:08

USING +20SEC PAD

This is a **ONE TOUCH COOK** pad.
By touching the pad once, you can start heating instantly.
You can increase the cooking time by pressing the +20sec pad while heating is being done.
A cooking time increases by 20 seconds at each press on +20sec pad.
But it can not exceed the maximum time.
Like traditional cooking, you may find that, depending on the food's characteristics or your tastes, you have to adjust the cooking times slightly.
You can:

- Check how cooking is progressing at any time simply by
- opening the door
- Close the door
- Increase the remaining cooking time.

Before operating the oven, times can be increased/ decreased using either the time pads or **+20sec** button During the operating, time may only be added by using the **+20sec** button.

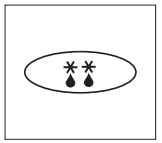
USING THE DEFROST FEATURE

The Defrost feature enables you to defrost meat, poultry or fish.

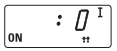
Only use containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food in the centre of the plate tray.
Close the door.

1. Press the Defrost selector pad to set **DEFROST HIGH** ( ) or **DEFROST LOW** ( ) as you wish.



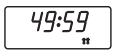
Result : The **DEFROST** indicator appears in the display.

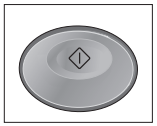


2. Press the **NUMBER** pads to set the defrosting time. (Max. 50 min)

3. Press the ◇ button.

Result : Defrosting begins.





It is not possible to set a defrosting time for longer than 50min. The defrost indicator will flash and it is advisable to press **CANCEL** ( ) and enter a new defrost level and time.

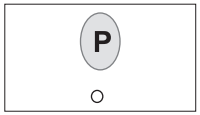
When the oven was operating for longer than 25 min under Defrosting cycle, you can NOT change the power level from Defrosting to Heating(Cooking/Reheating) mode.

CM1529A_XEU_04030B_EN.indd 10 2011-07-13 9:39:08

MEMORY PADS PROGRAMMING

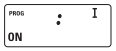
One-stage

1. Hold down **PROGRAM LOCK** (○) and then press **PROGRAM** (**P**) pad. Hold together for 2 sec.



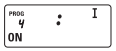
Be sure to press the pads firmly.

Result : **PROG** indicator appears in the digital display.

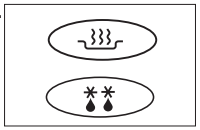


2. Press appropriate **NUMBER** pad for the desired memory number.

Result : Selected memory program code appears below the **PROGRAM** indicator.

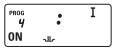


3. Select power level by pressing the **POWER LEVEL** pad or **DEFROST** pad.



Result : Default power level HIGH appears in the display at first press of the **POWER LEVEL** pad.

Press the **POWER LEVEL** pad or **DEFROST** pad one or more times until you get the desired power level.



4. Press **NUMBER** pads to set the cooking time.

The maximum time according to each cooking power level can be referred to in the title “Power Levels and Time Variations” on page 7. The **NUMBER** pads will not operate or respond when you press a cooking time exceeding the maximum value.
It is not possible to set a cooking time for longer than the maximum time allowed on the chosen program. It is advisable to press **CANCEL** and to enter a new power level and cooking time.

5. Hold down **PROGRAM LOCK** (○) and then press **PROGRAM** (**P**) pad. Hold together for 2 sec once again.

Result : PROG indicator and memory number indicator blink 3 times in the digital display with a beep sound. And then the display goes blank.

Caution: Be sure to press the pads firmly in the right position.

6. When you want to program more, repeat the procedures above again.

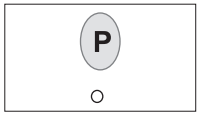
Memory programs are available up to 30 items.
Make sure the unit is properly programmed.
After programming is finished, all you have to do for memory cooking is to press the **NUMBER** pad. Then the selected memory program automatically starts cooking.

ENGLISH

CM1529A_XEU_04030B_EN.indd 11 2011-07-13 9:39:09

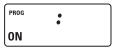
Multi-stage

1. Hold down **PROGRAM LOCK** (○) and then press **PROGRAM** (**P**) pad. Hold together for 2 sec.



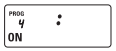
Be sure to press the pads firmly.

Result : **PROG** indicator appears in the digital display.



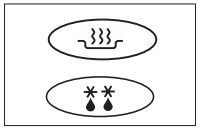
2. Press appropriate **NUMBER** pad for the desired memory number.

Result : Selected memory program code appears below the **PROGRAM** indicator.

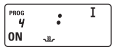


3. Select power level by pressing the **POWER LEVEL** pad or **DEFROST** pad.

Result : Default power level HIGH appears in the display at first press of the **POWER LEVEL** pad.



Press the **POWER LEVEL** pad or **DEFROST** pad one or more times until you get the desired power level.

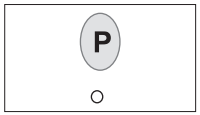


4. Press **NUMBER** pads to set the cooking time.

The maximum time according to each cooking power level can be referred to in the title “Power Levels and Time Variations” on page 7. The **NUMBER** pads will not operate or respond when you press a cooking time exceeding the maximum value.
It is not possible to set a cooking time for longer than the maximum time allowed on the chosen program. It is advisable to press **CANCEL** and to enter a new power level and cooking time.

5. Repeat steps 3 and 4 for II or III stage memory programming.

6. Hold down **PROGRAM LOCK** (○) and then press **PROGRAM** (**P**) pad. Hold together for 2 sec once again.



Result : PROG indicator and memory number indicator blink 3 times in the digital display with a beep sound. And then the display goes blank.

Caution: Be sure to press the pads firmly in the right position.

7. When you want to program more, repeat the procedures above again.

Memory programs are available up to 30 items.
Make sure the unit is properly programmed.
After programming is finished, all you have to do for memory cooking is to press the **NUMBER** pad. Then the selected memory program automatically starts cooking.

You can not set up the same **POWER LEVEL** or **DEFROST**.

It operates as setting up sequence.

CM1529A_XEU_04030B_EN.indd 12 2011-07-13 9:39:09

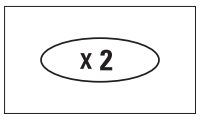
HOW TO OPERATE MEMORY COOKING

After having finished memory programming, just press the NUMBER pad of the memory number you want to select. The oven will automatically start heating according to the pre-programmed cooking time and power level.

1. Make sure the oven is plugged into a properly earthed electrical outlet and “ON” appears in the display window.
2. Open the door.
   The oven lamp will be turned on.
3. Put the food into a suitable container, place it in the centre of the oven and then close the door securely.
   Result : The oven lamp will go off.
4. Press **NUMBER** pad.
   Result : The selected memory program automatically starts heating. But, **NUMBER** pad 1, 2, 3 operate after 2 seconds.

HOW TO OPERATE DOUBLE QUANTITY PAD

1. Press the **Double Quantity** pad.

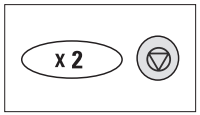


2. Press the desired memory **NUMBER** pad.
   Result : Cooking time which was multiplied by the preset factor appears in the display and cooking starts with time digits counting down.

You don’t need to press (◇) button to start heating.

DOUBLE QUANTITY PAD PROGRAMMING

1. Hold down (▽) and then press (12) pad. Hold together for 2 seconds.

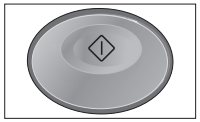


2. Select desired program code by using **NUMBER** pads.

3. Press **NUMBER** pads to set the magnification factor within the range from 1.00 to 9.99.

Default factor is 1.65 preset from the manufacturer for increasing the cooking time.
Make sure that you set a correct factor between 1.00 and 9.99 for each memory code number.

4. Press (◇) button.



Press pad to exit the programming mode.
Though you can successfully set a double quantity factor whose setting might result in excess of the maximum time allowed for each power level, the oven does not operate exceeding the maximum time.

ENGLISH

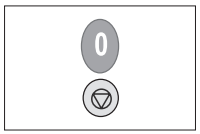
CM1529A_XEU_04030B_EN.indd 13 2011-07-13 9:39:09

Double Quantity Factor Editing

Feature	Key Entry	Display	Remark
Double Quantity Factor Edit	Hold down CANCEL (⊘) and then (×2) pad.	PROG 1 F · ON ×2	Hold down for 2 sec.
	Code No.	PROG 1 F 1.65 ON ×2	After 1 sec, default value shows in the display window.
	(Input desired factor value.)	PROG 1 F2.00 ON ×2	1.00 ~ 9.99 available (Change the factor if required.)
	START(◇)	PROG 1 F2.00 ON ×2	If you don't want to change more, press CANCEL to exit the editing mode.
	New Code No.	PROG 2 F 1.65 ON ×2	Skip this step if not necessary.
	(Input desired factor value.)	PROG 2 F2.30 ON ×2	Skip this step if not necessary.
	START (◇)	PROG 2 F2.30 ON ×2	Skip this step if not necessary.
	CANCEL (⊘)	(Mode cancel)	This exits the editing mode.

CONTROLLING BEEP TONE

You can select the beep tone you require. There are 4 sound levels available.
Hold down **CANCEL** (⊘) and then press **NUMBER** 0 pad. Hold together for 2 seconds.



Result : Beep tone is changed to one level higher than current one.

Beep tone 0 does not make beep sound.

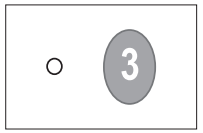
Settings are circulating whenever you press the hidden keys in the following order.
Snd 0 → Snd 1 → Snd 2 → Snd 3 → Snd 0 (No sound)

Default tone is Snd 2.

PROGRAMMING AIR FILTER CLEAN TIME

When the air filter check indicator **(FILTER)** appears in the display window after a certain time of use, you should clean the air filter according to the instructions "Cleaning the Air Filter" on page 16 in this booklet. Then follow the procedure as below if you want to change the air filter clean time.

1. Hold down **PROGRAM LOCK** (○) and then press **NUMBER 3** pad. Hold together for 2 seconds.



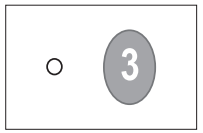
Result : The display will show the length of time in hours between cleaning the air filter you have programmed in or the original time preset by the manufacturer.

Default clean time is 500 hours in terms of pure oscillating time, not the continuity time.

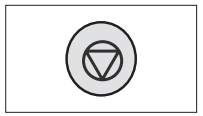
2. Press **NUMBER** pads to set the desired clean time.

You can set up to 999 hours.

3. Hold down **PROGRAM LOCK** (○) and then press **NUMBER** 3 pad.
Hold together for 2 seconds in order to save the new value.
This completes the programming of the air filter clean time.



4. Press **CANCEL** (⊘) pad to return to cooking mode.



After the clean time has expired, you should clean the air filter. See page 17.

CM1529A_XEU_04030B_EN.indd 14 2011-07-13 9:39:10

ERROR CODES

Error Items	Code	Error Beep	Cause	Remedy
Power frequency Error (50/60Hz)	E1	-	Power frequency is other than 50 Hz.	Unplug the power cord plug and check if the power frequency is 50 Hz. Plug the power cord in 50 Hz power source and see If "E1" appears. If the error code is displayed again even after the correct power source is provided, contact the nearest service centre.
HVT-I Power Error	E41	One long beep for 2 sec	The circuitry inside the oven is not working correctly.	Unplug the power cord and wait for 10 seconds. Plug the power cord in again and check if the error code "E41" appears again. If the symptom persists, contact the nearest service centre.
HVT-II Power Error	E42	One long beep for 2 sec	The circuitry inside the oven is not working correctly.	Unplug the power cord and wait for 10 seconds. Plug the power cord in again and check if the error code "E42" appears again. If the symptom persists, contact the nearest service centre.
EEPROM Error	E5	One long beep for 2 sec	Memory IC (EEPROM IC) is not working correctly. In this case, other features except for memory function work properly. (You can operate the oven manually)	Press CANCEL pad one or more times and try to start a memory heating. If the error code "E5" persists, contact your nearest service centre.

HIDDEN KEYS

Note: Press Key 1 and then the next one. Hold for 2 secs.

Feature	Key Entry		Display	Remark
	Key 1	**Next**		
Continuity time total	CANCEL (⏻)	1	9999 ON	Hold together for 2 sec. Unit: 10 hrs.
Magnetron oscillating time total	CANCEL (⏻)	2	9999 ON	Hold together for 2 sec. Unit: 1 hr.
Number of times of use by memory program code	CANCEL (⏻)	START	PROG : ON	Hold together for 2 sec.
	Code No.		PROG : I ON	
	(Data display after 2 sec.)		PROG 1 ON 739 DATA	739 times of use
	(New code can be set after data display)		PROG 2 ON DATA	
	CANCEL (⏻)		(Mode cancel)	
Heating time per memory program code (Automatic sequential display)	CANCEL (⏻)	(**P**)	PROG 1 ON 1:10	Hold together for 2 sec.
			(Sequentially displays for 3 sec from 1 to 30)	
	CANCEL (⏻)		(Mode Cancel)	

ENGLISH

CM1529A_XEU_04030B_EN.indd 15 2011-07-13 9:39:10

CARE OF YOUR MICROWAVE OVEN

Cleaning the Microwave Oven

1. Unplug the oven from the electrical socket before cleaning.

2. Clean the inside of the oven. Wipe up all spills with a damp cloth. Kitchen detergent solution may be used if the oven gets too dirty. Do not use harsh detergents or abrasives.

If food remnant or spilled liquids stick to the oven walls, or between door seal and door surface, they will absorb microwaves possibly resulting in arcing or sparks.

3. Clean the outside of the oven with soap and water, then dry with a soft cloth.

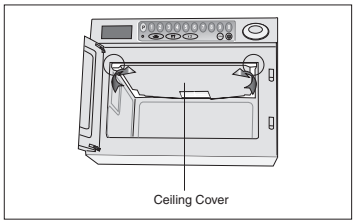
   Caution: Make sure that water does not get into the back ventilation or control panel opening.

4. When you clean the window of the door, be sure to use a soft cloth after washing with very mild soap and water. Do not use window cleaner as the front door can be scratched by harsh soap or cleaners.

CLEANING THE CEILING COVER

1. Hold side stoppers of ceiling cover with both hands and pull them in and down. Then take the ceiling cover out of the oven cavity.
2. Rinse ceiling cover in soapy water or Food Sanitizer Solution.
3. Be sure to replace the ceiling cover before using the oven.

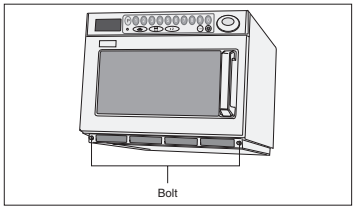
CAUTION : Ceiling cover must be in place securely when you use the oven. When you removed the Ceiling Cover for the purpose of cleaning, be sure to be extremely careful about the exposed inside components on the top of the oven cavity. If any of them are deformed, abnormal symptom can happen such as arcing or sparks during operation. In case of such problem, contact the nearest after-sales service centre.



CLEANING THE AIR FILTER

Clean the Air Filter regularly according to the following instructions.
The oven may have problems when the Air Filter becomes clogged with dust.

1. Remove the bolt at both ends of the Air Filter.
2. Lift the Air Filter off the post carefully.
3. Wash this filter in warm soapy water.
4. Be sure to replace the Air Filter before using the oven.



If the Air Filter becomes clogged with debris, this will cause an overheating problem on the oven.

If the want to change the air filter clean time, refer to “Programming Air Filter Clean Time” in page 15.

CM1529A_XEU_04030B_EN.indd 16 2011-07-13 9:39:10

INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR STACKING

Important

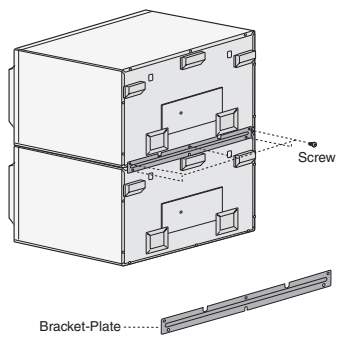
1. Disconnect the power cord from the wall socket before attempting installation.
2. For stacking installation, you must use the “bracket plate” which is enclosed with this unit.
3. The maximum stacking height is two units.

Stacking the two units is limited to the following models.

CAUTION : Be sure the oven cavity is empty.

Installation

1. Stack two units together.
2. Remove 6 screws as shown in the figure.
3. Place the Bracket-plate to join the two units.
4. Attach and tighten 6 screws as shown in the figure here.
5. Ensure the top oven is at a safe and workable height.



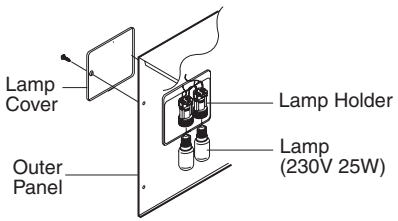
REPLACEMENT OF LAMP

Important

1. Remove a screw securing the lamp cover.

You don’t need to remove outer panel to replace lamp.

2. Remove the lamp by rotating it clockwise.
3. Replace with a new lamp by rotating it counter-clockwise.



ENGLISH

CM1529A_XEU_04030B_EN.indd 17 2011-07-13 9:39:11

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry. The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless deco-rated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**
✓✗ **: Use Caution**
✗ **: Unsafe**

CM1529A_XEU_04030B_EN.indd 18 2011-07-13 9:39:11

Cooking Guide

F : Frozen **C : Chilled**

Recipe	Method	Power Level	Timing			Stand Time
			1850W	1500W	1300W	
BREAD & PASTRIES						
To Defrost						
Vienna Baton 9" F		DEFROST 1 ( )	0'45"	0'50"	0'50"	5 mins
Vienna Baton 9" X 2 F		DEFROST 1 ( )	1'10"	1'15"	1'20"	5 mins
Gateaux, ind. Slice F	Place on plate	DEFROST 2 ( )	2'30"	2'40"	2'50"	5 mins
To warm						
Quiche 11" sliced 136g	Place on plate	DEFROST 1 ( ) HIGH	3'00" 0'40"	3'00" 0'45"	3'00" 0'50"	1 min 1 min
Mince pies ind. X 2 F	Remove from tin foil Place on plate	HIGH	0'10"	0'15"	0'15"	1 min
Fruit pie F	Place on plate	HIGH	0'40"	0'45"	0'45"	1 min
Croissant X 2 F	Place on plate	HIGH	0'05"	0'10"	0'10"	1 min
Pastry, baked 227g C	Place on plate	HIGH	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Chicken & mushroom pie X 2 C	Remove foil. Place on plate	HIGH	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Chicken & mushroom pie C	Place on plate, remove foil	HIGH	0'30"	0'40"	0'45"	1 min

Recipe	Method	Power Level	Timing			Stand Time
			1850W	1500W	1300W	
SNACK & STARTERS						
To cook						
Bacon, rasher C	Place on rack	HIGH	1'30"	1'40"	1'50"	1 min
Eggs, poached X 2 C	Place in ramekins	HIGH	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
Eggs, scrambled X2 C	Beat eggs and place in bowl	HIGH	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 min
Sausages X 2 Thick C	Pierce	MED	1'00"	1'10"	1'20"	2 mins
To Reheat						
Sausages Cumberland F	Place on plate	MED	2'00"	2'10"	2'20"	2 mins
Full breakfast C	Cover	MED	2'30"	2'40"	2'50"	1 min
Beefburgers F		HIGH	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Chickenburger F		HIGH	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Donner kebab 162g F		HIGH	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Hot Dog F		HIGH	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Pizza 190g F	Place on plate	LOW	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Chargrilled ribs 200g F	Place on plate	MED	3'30"	3'45"	4'00"	1 min
Wings of fire X 6 F	Arrange on plate, thin parts to center	HIGH	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Baked Beans 500g	Cover and Stir half way	HIGH	2'00"	2'10"	2'20"	2 mins
Baked Beans 250g	Cover and Stir half way	HIGH	1'00"	1'05"	1'10"	2 mins

CM1529A_XEU_04030B_EN.indd 19 2011-07-13 9:39:11

F : Frozen **C : Chilled**

Recipe	Method	Power Level	Timing			Stand Time
			1850W	1500W	1300W	
DESSERTS						
To warm						
Apple Crumble 200g F	Cover in dish	HIGH	1'20"	1'30"	1'40"	2 mins
Christmas Pudding 150g C	Place in bowl	HIGH	0'20"	0'25"	0'30"	2 mins
Jam Roly Poly 80g F	On a plate	HIGH	1'00"	1'05"	1'10"	2 mins
Crepes Suzette 2 F	Pierce film	HIGH	0'50"	1'00"	1'10"	1 min
Suet Sponge pudding F	X 2	HIGH	0'35"	1'05"	1'30"	2 mins
	X 1	HIGH	0'40"	0'50"	1'00"	2 mins
Sponge pudding F	X 2	HIGH	0'35"	1'05"	1'30"	2 mins
	X 1	HIGH	0'40"	0'45"	0'45"	2 mins
RECIPE DISH ENTREES						
To Reheat						
Amorini & Stilton bake C	Place in microwave safe dish	HIGH	3'30"	3'40"	3'50"	1 min
Chicken Tikka masala F	Pierce film	HIGH	3'20"	3'30"	3'40"	2 mins
Thai Green Chicken curry F	Pierce film	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Chilli con Carne F	Pierce film	HIGH	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Chicken cooked 1/2 Chilled	Place in m/w in pierced bag	MED	4'30"	5'00"	5'30"	2 mins
Lasagne 192g	Place in microwave safe dish	MED	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Moules Marinieres 466g F	Pierce bag	HIGH	2'30"	2'45"	3'00"	2 mins
Salmon & Avacodo Paupiette C	Pierce bag	HIGH	2'30"	2'45"	3'00"	2 mins
Shepherd's pie 300g C	Place in oven and cover	MED	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Suet puddings chilled	Cover - place upright on microwave safe plate	LOW	4'00"	4'20"	4'40"	2 mins
Supreme of chicken in red pesto 312g F	Pierce bag place on plate	DEFROST 1 (✻)	5'00"	5'00"	5'00"	1 min
		HIGH	3'30"	3'45"	4'00"	
Tagliatelle carbonara C	Pierce film, place on plate	HIGH	1'40"	2'00"	2'20"	1 min
Tortellini formaggio C	Place in dish and cover	HIGH	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Vegetable Cumberland Pie C	Place in microwave safe dish	HIGH	3'20"	3'35"	3'50"	1 min
Plated Meal 350g C	Covered	HIGH	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Plated Meal 700g C	Covered	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	1 min

CM1529A_XEU_04030B_EN.indd 20 2011-07-13 9:39:11

F : Frozen **C : Chilled**

Recipe	Method	Power Level	Timing			Stand Time
			1850W	1500W	1300W	
FRESH VEGETABLES						
To cook 500g						
Beans, green sliced	60ml/4tbsps water cover	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Brocolli, florets	60ml/4tbsps water cover	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Cabbage, shredded	10tbsps water cover	HIGH	5'00"	5'30"	6'00"	2 mins
Carrots, sliced	60ml/4tbsps water cover	HIGH	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Cauliflower, florets	60ml/4tbsps water cover	HIGH	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Whole Green beans	60ml/4tbsps water cover	HIGH	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Potatoes, jacket	Turn half way	HIGH	10'00"	11'00"	12'00"	5 mins
Sprouts	60ml/4tbsps water cover	HIGH	4'30"	4'45"	5'00"	2 mins
Beans, green sliced	Cover, stir half way through cooking	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Beans, whole	Cover, stir half way	HIGH	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Brocolli Florets	Cover, stir half way	HIGH	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Cabbage, shredded	Cover, stir half way	HIGH	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Carrot batons	Cover, stir half way	HIGH	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Cauliflower, florets	Cover, stir half way	HIGH	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Corn on the Cob	Cover	HIGH	4'00"	4'30"	5'00"	2 mins
Corn, whole baby	Cover, stir half way	HIGH	5'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Mushrooms, whole	Cover, stir half way	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
FRESH VEGETABLES						
To cook 500g						
Potatoes, jacket 230~290g X 1		HIGH	3'00"	4'00"	4'30"	2 mins
Potatoes, Mashed X 2 Potatoes, Mashed X 4		HIGH HIGH	6'00" 10'00"	6'30" 11'15"	7'00" 12'30"	2 mins 2 mins
Ratatouille 500g		HIGH	3'30"	4'00"	4'30"	2 mins
Sprouts	Cover, stir half way	HIGH	3'00"	3'30"	4'00"	2 mins
RICE, 500g						
To Reheat						
Rice, boiled F	Cover, stir half way	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Rice, Pilau F	Cover, stir half way	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins

CM1529A_XEU_04030B_EN.indd 21 2011-07-13 9:39:11

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Plate tray

ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.

DO NOT spill water in the vents.

NEVER use any abrasive products or chemical solvents.

Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

Contact SAMSUNG WORLD WIDE.

If you have any questions or comments relating to Samsung products, please contact the SAMSUNG customer care centre. Samsung Electronics U.K. Ltd.
Unit C, Stafford Park 12 Telford, Shropshire TF3 3BJ The United Kingdom.

Tel : 0870 242 0303. Fax : 01952 297617.

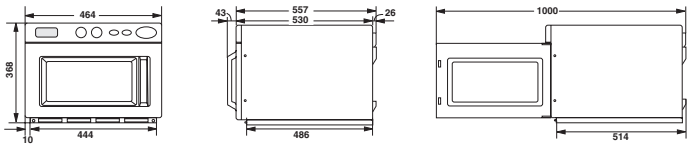
Web Site : www.samsung.com/uk

CM1529A_XEU_04030B_EN.indd 22 2011-07-13 9:39:11

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.
By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-lpM. we as distributors testify, that the **CM1929A CM1529A CM1329A** ovens of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

Model	CM192A	CM1529A	CM1329A
Power source	230 V ~ 50 Hz		
Power consumption Microwave	3000 W	3200 W	2600 W
Output power	1850 W (IEC-705)	1500W (IEC-705)	1300W (IEC-705)
Operating frequency	2,450 MHz		
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	464 x 368 x 557 mm 370 x 190 x 370 mm		
Volume	26 liter		
Weight Net	32 kg approx		
Noise level	54.5 dB		



NOTE

ENGLISH

CM1529A_XEU_04030B_EN.indd 23 2011-07-13 9:39:11

If you have any problems with your machine please can you contact Samsung Customer Support Center

PO Box 479
Gateshead
NE9 9BJ

Code No.: DE68-04030B